

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

GIGANTI RICOTTA ED ERBETTE

Tempo di cottura: 6-7 minuti
da che l'acqua riprende il bollore.

Resa dopo la cottura: 30%
Porzioni per cartone (3 kg): 23



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Giganti

RICOTTA ED ERBETTE

GIGANTI RICOTTA ED ERBETTE *in* GUAZZETTO DI POMODORINO PASSATO e PESTO DI BASILICO

520 g (20 pezzi) di Giganti ricotta ed erbe
400 g di pomodorini pachino
20 g di porro
6 g di basilico fresco
10 g di pinoli
30 g di pecorino grattugiato
50 g di cipollotto
olio extravergine di oliva
sale, pepe

Chef Adriano Cozzolino / Ass. Cuochi di Isernia

Fate appassire il porro e il cipollotto con poco olio. Aggiungete i pomodorini tagliati in quattro e lasciate al fuoco per alcuni minuti. A cottura ultimata regolate di sale e pepe e passate il tutto al setaccio.

A parte frullate il basilico con 20 g di olio extravergine di oliva, i pinoli e un pizzico di sale, avendo cura di non scaldare il composto.

Cuocete i Giganti ricotta ed erbe in abbondante acqua bollente salata, colateli e conditeli con un filo di olio extravergine di oliva a crudo.

Versate a specchio in quattro piatti fondi la salsa di pomodoro, adagiatevi sopra i Giganti ricotta ed erbe e irrorateli con il composto frullato di basilico.

Completate il piatto con una spolverata di pecorino grattugiato.

Per la cottura della pasta utilizzare 1 l di acqua ogni 100 g di prodotto