

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Fiocchetti

AL GORGONZOLA

FIOCCHETTI AL GORGONZOLA *con* CULATELLO *e* FICHI

440 g di Fiocchetti al gorgonzola

50 g di culatello

4 fichi rossi e sodi

50 g di burro

Chef Surgital

In un saltiere fate saltare a fuoco vivo metà del burro e i fichi tagliati a quarti. Colate i fichi, e con il burro rimasto fate appassire il culatello che avrete precedentemente tagliato a julienne.

Bagnate con un cucchiaio d'acqua e tenete al caldo.

Cuocete i Fiocchetti al gorgonzola in abbondante acqua bollente salata, colateli e saltate con il culatello.

Servite guarnendo con i fichi.

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