

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Girasoli

FORMAGGIO E NOCI

GIRASOLI FORMAGGIO E NOCI *con* SALSA DI SOTTOBOSCO *al* PROFUMO DI TARTUFO

500 g (20 pezzi) di Girasoli formaggio e noci
50 g di funghi bianchi coltivati
30 g di noci tostate sbriciolate
1/4 di l di panna fresca
1 piccolo scalogno
1 goccio di Marsala secco
18 lamelle di tartufo
4 pomodori, burro, sale, pepe
olio extravergine di oliva
Parmigiano Reggiano
prezzemolo tritato

Chef Surgital

Tritate lo scalogno finemente e rosolatelo con olio; aggiungete i funghi, che avrete lavato con molta cura e tagliato grossolanamente. Cuocete i funghi per alcuni minuti, facendoli asciugare bene.

Fiammegiate con un goccio di Marsala secco, fate evaporare, unite le noci e infine la panna liquida fresca. Regolate di sale e pepe. Cuocete i Girasoli formaggio e noci in abbondante acqua bollente salata e conditeli con la salsa ottenuta, unendo alla fine il burro. Spolverate con Parmigiano Reggiano e prezzemolo trita-to, guarnendo con le lamelle di tartufo. Una rosellina ottenuta con il pomodoro completerà il piatto.

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