



INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

LUNETTE AL TARTUFO

Tempo di cottura: 5-6 minuti
da che l'acqua riprende il bollore.

Resa dopo la cottura: 20%
Porzioni per cartone (3 kg): 25

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

Si abbinano a diversi condimenti
a base di verdure e formaggi.
Non amano i sughi troppo acidi
a base di pomodoro.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Lunette

AL TARTUFO

LUNETTE AL TARTUFO *con* PESTO LEGGERO DI RUCOLA, MENTA *e* SALSICCIA

480 g di Lunette al tartufo
240 g di rucola
40 g di menta fresca
200 g di macinato di salsiccia
20 g di olio di oliva extravergine sabino
2 spicchi d'aglio
1/2 bicchiere di vino bianco
sale, pepe
4 ciuffetti di menta fresca per guarnizione

Chef Valerio Massimo Manco /
Ass. Cuochi Sabini-Rieti

Ottenete un pesto tritando finemente la rucola insieme alla menta con l'aggiunta di 10 g di olio extravergine a filo. Aggiustate di sale.

In un tegame mettete l'olio rimasto, gli spicchi d'aglio privati dell'anima e fate imbiondire leggermente. Aggiungete quindi la salsiccia sbriciolata, avendo cura di disgregarla bene con una forchetta, in modo da ottenere quasi una base per il ragù. Bagnate con il vino bianco, lasciate evaporare e aggiungete il pesto di rucola. Fate cuocere per 3 minuti coprendo il tegame con un coperchio bombato per non disperdere il vapore, utile a mantenere la salsa umida. Regolate di sale e pepe. Cuocete le Lunette al tartufo in abbondante acqua bollente salata, colatele e saltatele con la salsa preparata.

Servite su un piatto piano con un ciuffetto di menta fresca come guarnizione.

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