

FUSILLI AVEC SCAMORZA ET JOUE DE PORC AU PARFUM DE SAUGE



Chef: Tommaso Ruggieri

Préparation

Pour 6 personnes.

Faire cuire les fusilli al dente dans une grande quantité d'eau salée. Pendant ce temps, préparer la béchamel en diluant le produit Menù dans de l'eau selon les doses indiquées sur l'emballage, et porter à ébullition. Mélanger la crème de scamorza et la crème de sauge avec la béchamel encore chaude. Égoutter les fusilli, les lier avec le condiment précédemment préparé et les transférer dans un plat allant au four. Ajouter les tomates cerises et les tranches de joue de porc coupées en lamelles, puis cuire au four à 180 degrés pendant quinze minutes.

Ingrédients Menù

300 g Preparato in polvere per besciamella (Préparation en poudre pour béchamel) - P41
60 g Crema di salvia (Crème de sauge) - KT7
60 g Grancrema di Scamorza affumicata (Grancrema de Scamorza fumée) - E91
6 fette Guanciale cotto affumicato - 2T9

Ingrédients

12 tomates cerises de type Cherry
6 tranches de joue de porc affinée
480 g Fusilli