



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001206

Registrata in data 05 Apr 2017 alle ore 10:56

da MARCO GAGLIARDI

Pasta cuore

La mia pasta cuore perchè ci ho messo tutta la mia passione per la preparazione di questa ricetta in cui ho usato alcuni degli ingredienti che preferisco come i peperoni e la burrata ed un ottima pasta di Gragnano.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

200 g peperoni
200 g asparagi
100 burrata
n. 1 cipolla
700 g passata di pomodoro La Fiammante
20 ml olio evo
400 g. di pasta de La Fabbrica della pasta di Gragnano

Preparazione

Mondare i peperoni togliendo i semi e tagliarli a julienne, mondare la cipolla e tagliarle alla julienne. Soffriggere la cipolla con asparagi, e peperoni. Aggiungere a fine cottura la passata di pomodoro. Bollire la pasta. Dopo la cottura mantecare la pasta con il sugo. Aggiungere una quenelle di burrata. Decorare il piatto con foglioline di menta.

Vino consigliato

Aglianico