CORZETTI AL BASILICO IN SALSA DI NOCI

- g 380 pasta all'uovo e basilico '"corzetti"'
- g 200 crema alle noci
- qb basilico 'essiccato'
- g 5 noci sgusciate

Sfogliare la pasta e formare i corzetti.
Cuocere la pasta e condire con la crema.
Servire con noci a pezzetti e decorare con basilico.

PASTA ALL'UOVO E BASILICO

- g 1000 farina **Far Pasta, " *la Triplozero®"***
- g 350 misto d'uovo
- g 70 basilico
- g 50 acqua
- g 12 sale fino

Stemperare nelle uova il sale e il basilico tritato.
Mettere le farine in macchina e versare a filo le uova
Impastare e cilindrare.

CREMA ALLE NOCI

- g 160 noci sgusciate
- g 20 pinoli tostati
- g 70 olio di oliva extra vergine
- g 30 mollica di pane
- ml 160 latte intero
- g 30 formaggio parmigiano reggiano 24 mesi

Fare tostare leggermente le noci nell'olio di oliva caldo.
Frullare il tutto

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.

reg.imprese 00112590336 PC
rea 67308 PC
cap.sociale € 100.800,00 int.vers.
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2
29010 gragnano trebbiense PC - Italy
t. +39.0523.787155
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it
www.dallagiovanna.it
www.shopdallagiovanna.it