



CUCINA CON NOI!

Rigatoni con Carciofi a spicchi Orogel, pistilli di zafferano e scamorza affumicata

INGREDIENTI

400 g di rigatoni di Gragnano

100 g di scamorza affumicata

100 g di panna fresca

10 g di pistilli di zafferano

pepe nero

300 g di Cuori di carciofi in spicchi Orogel

20 g di scalogno tritato



30



4



Facile



Primi Piatti

Preparazione

1

B]na]ll]ooena hk o_]hkcjk _kj lk_k khk(]ccejcana e _]n_ekΩ] spicchi, salare, pepare e portare a cottura.

2

Ej qj] _ekpkh]] l]npa aiqhoekj]na hk v]Yan]jk]hh]]ljj] bnao_] *
Tagliare a listarelle la scamorza.

3

Cuocere i rigatoni in abbondante acqua bollente salata e colarli al dente.

4

Ej qj] l]`ahh] _]leajpa il]pa_]na e _]n_ekΩ(]ccejcana hñaiqhoekja `e]ljj] a v]Yan]jk a]hh] Ωja h] o_]iknv]*

5

Oanrena ^aj _]h`e(_kj e _]n_ekΩ ej ^ahh] are`ajv]*

