

FUSILLONI AI CARCIOFI IN CREMA TARTUFATA TOSCANA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320g fusilloni
- 70g burro
- 50g pagnotta rustica
- 2 Carciofi con Gambo
- 25g Acciughe a Filetti in Olio di Oliva Speciali di Sicilia
- 50g Crem-A-Poche Tartufata Toscana Scura
- q.b. Preparato per Roux Bianco
- q.b. Olio di Mandorle Plus Arancia

PROCEDIMENTO

- Togliere la crosta al pane, fare dei piccoli cubetti e saltare in una padella con dell'olio di mandorle e arancia sino a completa tostatura.
- Sciogliere il burro con le acciughe, sfumare con acqua e legare con il roux bianco.
- Aggiungere la salsa tartufata.
- Tagliare i carciofi con gambo e arrostiti senza grassi in padella antiaderente, sino a completa doratura.
- Cuocere i fusilloni in abbondante acqua salata, scolare e saltare nella salsa.
- Impiattare e completare con i carciofi e i crostini dorati.
- Guarnire con erbe aromatiche.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Carciofi con Gambo



**Acciughe a Filetti in
Olio di Oliva Speciali
di Sicilia**



**Crem-A-Poche
Tartufata Toscana
Scura**



**Preparato per Roux
Bianco**



**Olio di Mandorle Plus
Arancia**