

Pasta Piemonte



PRODUZIONE ARTIGIANALE PASTA FRESCA
GASTRONOMIA - PIATTI PRONTI
VINI & FORMAGGI PIEMONTESI



**I NOSTRI CONSIGLI PER GUSTARE
LA NOSTRA CREAZIONE...**
LES RAVIOLIS AU CITRON DE MENTON©

34, RUE PARTOUNEAUX - MENTON - TEL 04. 93.57.26.21

www.pastapiemonte.com

LES RAVIOLIS AU CITRON DE MENTON© costituiscono un piatto saporito ma leggero (solo 250 cal per 100 gr di prodotto). Far cuocere 4 minuti in acqua bollente salata e conditeli con burro e salvia oppure versate un filo di buon olio extra vergine e depositate delle foglie di rucola fresca. Ovviamente spolverate di Parmigiano!!! Potete anche preparare un gustoso ed originale aperitivo o un dessert croccante: depositate i **raviolis au citron de Menton©** (senza cuocerli prima) in una friggitrice o in un pentolino con d'olio per frittura. Farli friggere 1 minuto per parte e scolarli su una carta assorbente. A voi la scelta di gustarli tiepidi "salati" spolverandoli di parmigiano oppure "dolci" in dessert con lo zucchero al velo. BUON APPETITO!!!

Ricetta per condimento al salmone e zafferano di Adrien PEDRAZZI Candidato Masterchef 4

Per 4 persone : 200g di salmone, 10 cl d'olio EVO, 33 cl di panna per cucina, 1g di zafferano di Sospel, il succo di un limone di Menton, un pizzico di Piment d'Espelette, qualche scorzetta di limone di Menton, sale e pepe q.b.

-Macerare il salmone tagliato a listarelle nell'olio EVO con il succo di limone di Menton e il piment d'Espelette.

-Sciogliere lo zafferano di Sospel nella panna scaldandola a fuoco basso.

-Quando la panna è intiepidita aggiungere il salmone marinato e le scorze di limone di Menton tritate finemente.

Aggiustate di sale e pepe e servite i vostri Ravioli al limone di Menton© con la salsa ben calda e..... Godetevi!!!

