TROCCOLI AL RAGÙ DI CORTE SU CREMA DI FRIARIELLI CON SEMI DI ZUCCA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320g troccoli
- 240g Ragù di Corte
- 200g Crem-A-Poche Friarielli
- q.b. Paprica Rubino - Delicata
- q.b. semi di zucca

PROCEDIMENTO

- In abbondante acqua salata cuocere i troccoli, scolare e saltare in padella con il ragù di corte.
- Servire in un piatto ben caldo con alla base la crema di friarielli, guarnire con i semi di zucca e la paprica dolce.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Ragù di Corte



Crem-A-Poche Friarielli



Paprica Rubino - Delicata