

## FARFALLE AI PEPERONI



**Chef:** Monica Copetti

### Method

Per 6 persone

Tritare a cubetti un Peperone e tagliare l'altro a filetti. Privare dei gambi le bietole, quindi spezzettarne grossolanamente le foglie e sbollentarle in acqua salata. In una casseruola scaldare un pò d'Olio extravergine di oliva e farvi appassire lo spicchio d'aglio intero e lo scalogno tritato. Eliminare l'aglio dal condimento, aggiungere la pancetta tagliata a tocchetti e lasciarla rosolare, quindi aggiungere le bietole e i Peperoni. Bagnare con un pò di Superbrodo manzo Casamia e aggiustare di sale e pepe. Nel frattempo in abbondante acqua salata cuocere al dente le farfalle e saltarle nel condimento. Completare con una grattugiata di Parmigiano Reggiano e amaretti sbriciolati.

### Menù Ingredients

2 Peperoni interi alla Brace - TT1  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5  
q.b. Superbrodo manzo "Casamia" - BA1

### Ingredients

q.b. Sale e Pepe  
500 g Farfalle  
4 fette Pancetta affumicata  
q.b. Bietole  
4 Amaretti  
q.b. Parmigiano Reggiano  
q.b. Scalogno  
1 spicchio Aglio