

MEZZE PENNE IN SALSA PICCANTE



Chef: Leonardo Pellacani

Method

In abbondante acqua salata cuocere al dente le mezze penne. Nel frattempo in una casseruola soffriggere la cipolla tritata insieme all'Olio extravergine; aggiungere la pancetta tagliata a cubetti, sfumare con il vino bianco e lasciare evaporare sul fuoco. Aggiustare di pepe e sale, quindi incorporare la panna, la Pomodorina e la Salsa di fuoco, poi cuocere per altri cinque minuti. A questo punto scolare la pasta e saltarla nel condimento preparato. Completare con una spolverata di rucola fresca tritata.

Menù Ingredients

100 g Pomodorina - CA1
50 g Salsa di fuoco - C57
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredients

q.b. Sale e Pepe
q.b. Rucola
30 g Cipolla
50 ml Vino bianco
150 g Panna
250 g Pancetta
500 g Mezze penne