# FARFALLE AI PEPERONI



## Ingrédients Menù

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

## Ingrédients

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

**Chef:** Monica Copetti

## Préparation

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 sbricciolati.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)