

## MACCHERONI AL PETTINE CON RAGU' DI CINGHIALE



### Ingrédients Menù

10 g. Soffritto pronto a base di verdure fresche - B10K  
45 g. Pomodorina - CA1  
60 g. Ragù di Cinghiale al Barolo DOCG - SE0K  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingrédients

1 Alloro  
120 g. Maccheroni al pettine freschi  
q.b. Parmigiano reggiano grattugiato  
q.b. Rosmarino  
q.b. Prosciutto crudo

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Préparation

Per 1 persona

In abbondante acqua salata cuocere al dente i maccheroni al pettine. In una padella con un filo d'olio fare rosolare il soffritto pronto. Aggiungere il ragù di cinghiale e lasciarlo insaporire sul fuoco. A questo punto aggiungere la Pomodorina continuando la cottura per alcuni minuti, aromatizzando con un po' di rosmarino. Scolare i maccheroni al pettine e farli saltare nel condimento preparato con un po' di Parmigiano Reggiano. Decorare con una foglia di alloro e il prosciutto crudo tostato e sbriciolato.