

FARFALLE AI PEPERONI



Chef: Monica Copetti

Procedimento

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.

Ingredienti Menù

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

Ingredienti

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