

FETTUCCINE AL CACAO CON TARTUFO, LUPINI E CASTAGNE ALL'ACACIA



Ingredienti Menù

150 g Crema tartufata - E52
180 g Castagne al miele di acacia - AV1X
q.b. Olio extravergine di oliva "Classico" - EK0X

Ingredienti

q.b. Germogli
q.b. Maggiorana
1 spicchio Aglio
30 g Scalogno
6 fette Speck croccante
90 g Burro
120 g Lupini
480 g Fettuccine al cacao

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente le fettuccine. Nel frattempo in una padella sciogliere il burro e far soffriggere lo spicchio d'aglio, lo scalogno e la maggiorana. Aggiungere le Castagne al miele di acacia, i lupini e la Crema con tartufo, allungando con un cucchiaino di acqua di cottura. Scolare la pasta e la saltarla in padella con il condimento preparato. , aggiustando di sale e pepe. Impiattare le fettuccine e guarnire con speck croccante, germogli e un filo d'Olio extravergine di oliva.