

## 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 Scalognino  
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 cucchiaio 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.