MEZZE PENNE IN SALSA PICCANTE



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredienti Menù

100 g Pomodorina - CA1

50 g Salsa di fuoco - C57

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Sale e Pepe

q.b. Rucola

30 g Cipolla

50 ml Vino bianco

150 g Panna

250 g Pancetta

500 g Mezze penne

Procedimento

In abbondante acqua salata cuocere al dente le mezze penne. Nel frattempo in una casseruola soffriggere la cipolla tritata insieme all'Olio extravergine; aggiungere la pancetta tagliata a cubetti, sfumare con il vino bianco e lasciare evaporare sul fuoco. Aggiustare di pepe e sale, quindi incorporare la panna, la Pomodorina e la Salsa di fuoco, poi cuocere per altri cinque minuti. A questo punto scolare la pasta e saltarla nel condimento preparato. Completare con una spolverata di rucola fresca tritata.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)