

## MEZZE PENNE IN SALSA PICCANTE



**Chef:** Leonardo Pellacani

### 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.

### 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