

## PACCHERI "MILLENIAL PINK"



Chef: Diego Ponzoni

### Procedimento

Per 6 persone

Cuocere in abbondante acqua salata i paccheri. In una padella soffriggere lo scalogno tritato con un filo d'olio. Aggiungere le Rape a cubetti, le Rape macinate a crema e la crema ai formaggi. Diluire il tutto con un po' d'acqua di cottura. Quando la pasta sarà cotta, scolarla e saltarla nel sugo preparato. Decorare con la pancetta abbrustolita, le mandorle tostate ed un rametto di rosmarino.

### Ingredienti Menù

150 g. Ècremaiformaggi - EFQX  
450 g. (150 g. tagliate a cubetti e 300 g. macinate a crema)  
Rape rosse a fette - VH3  
60 g. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredienti

540 g Paccheri  
120 g. Pancetta  
30 g. Mandorle sfilettate  
60 g. Scalogo  
q.b. Rosmarino