

TROFIE AL SESAMO, PANCETTA E PECORINO



Ingredienti Menù

60 g. Grancrema di Pecorino - KG1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Semi di sesamo - R00

Ingredienti

500 g. Trofie
240 g. Pancetta
60 g. Parmigiano reggiano
60 g. Scalogno
q.b. Pepe
q.b. Sale

Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente le trofie; nel frattempo tagliare la pancetta a cubetti. In una casseruola soffriggere lo scalogno tritato insieme a un poco d'olio extravergine; aggiungere la pancetta e di seguito il sesamo tostato, allungando con un poco d'acqua di cottura della pasta, fino ad ottenere un sugo cremoso. Scolare le trofie e saltarle nel condimento preparato. Spolverare con Parmigiano Reggiano grattugiato e completare con un filo di Grancrema di Pecorino.

Procedimento senza glutine

Utilizzare Pasta e Pancetta riportanti in etichetta la dicitura senza glutine.