

XXII EDIZIONE

# I PRIMI D'ITALIA, IL FESTIVAL NAZIONALE DEI PRIMI PIATTI



Le ricette del Festival 2021

## FARFALLE SPECK E ROBIOLA

*Ingredienti per 4 persone:*

400 g farfalle De Luca

200 g robiola

150 g speck in una sola fetta

80 g parmigiano grattugiato

prezzemolo fresco

olio extravergine di oliva

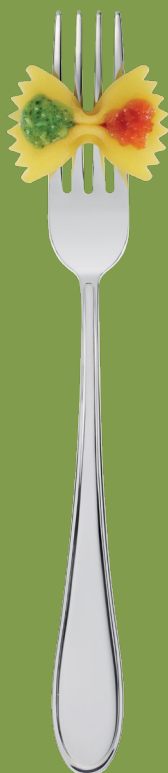
sale

pepe

*Procedimento:*

Mettere a cuocere le farfalle in abbondante acqua salata. Nel frattempo tagliare lo speck a dadini e metterlo a rosolare in una padella con poco olio. In una grande ciotola mettere la robiola e unirvi il parmigiano, un po' di sale e qualche macinata di pepe. Amalgamare bene. Lavare e tritare il prezzemolo. Quando le farfalle risulteranno abbastanza al dente, togliere un mestolo di acqua di cottura e poi scolare. Unire alla robiola, usando l'acqua per diluire un po' il composto.

Unire quindi lo speck, mescolare e servire completando i piatti con il prezzemolo tritato.



## PASTIFICIO FRATELLI DE LUCA

Via C. D'Ascanio, 6

Chieti Scalo (CH)

Tel. 0871560665

[www.pastadeluca.it](http://www.pastadeluca.it)

ORGANIZZAZIONE: EPTA/CONFCOMMERCIO UMBRIA - Tel. 075.5005577 - [www.eptaeventi.it](http://www.eptaeventi.it)

XXII EDIZIONE

# I PRIMI D'ITALIA, IL FESTIVAL NAZIONALE DEI PRIMI PIATTI



Le ricette del Festival 2021

## SPAGHETTI CON BOTTARGA E CARCIOFI

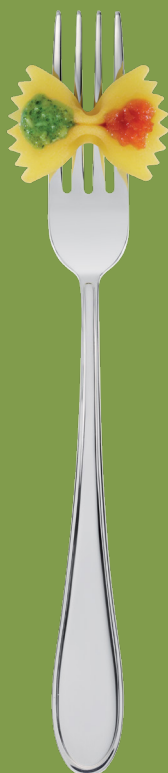
*Ingredienti per 4 persone:*

400 g spaghetti De Luca	prezzemolo
4 carciofi	olio
bottarga di muggine (cefalo) grattugiata	sale
un bicchiere di vino bianco, aglio	peperoncino tritato.

*Procedimento:*

Pulire i carciofi dalle foglie cercando di conservare la parte tenera vicino al cuore, pulire anche i gambi e poi tagliare il tutto finemente, preparare in una padella larga il soffritto con l'aglio e il prezzemolo finemente tritati, appena l'aglio si colora d'oro unire i carciofi e lasciare cuocere per cinque minuti a fuoco lento. Aggiungere ora cinque cucchiaini di bottarga amalgamare il tutto, aggiungere un pizzico di peperoncino tritato, spruzzare abbondantemente con il vino bianco avendo cura di lasciarlo evaporare completamente.

Ora se gli spaghetti sono cotti versarli sulla padella e farli saltare con tutto il condimento. Spruzzare con il prezzemolo fresco tritato.



## PASTIFICIO FRATELLI DE LUCA

Via C. D'Ascanio, 6  
Chieti Scalo (CH)  
Tel. 0871560665  
[www.pastadeluca.it](http://www.pastadeluca.it)