

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



PENNETTE CON CREMA DI ZUCCA GIALLA, STRACCHINO, SPECK CROCCANTE E PORRI AL PROFUMO DI ROSMARINO

Ingredienti per 4 persone:

160 gr di Pennette
100 gr di zucca
40 gr di stracchino
1 porro
Aglio
4 fettine di speck

Brodo vegetale
Un rametto di rosmarino
Olio e.v.o.
Peperoncino q.b.

Procedimento:

In una casseruola soffriggere il peperoncino e l'olio, aggiungere il porro tagliato finemente e cuocere per 2 minuti con 2 cucchiaini di brodo vegetale.

Aggiungere la zucca tagliata a dadini e continuare a bagnare con il brodo. Cuocere la zucca per 10 minuti circa e comunque fin quando non sarà morbida.

A cottura ultimata mettere tutto nel mixer e frullare la zucca insieme allo stracchino e 2 cucchiaini di brodo. In un'altra casseruola scaldare l'olio con uno spicchio d'aglio, aggiungere lo speck e cuocere per qualche istante. Unire la crema di zucca.

Cuocere le Pennette in abbondante acqua salata, scolare e unire al sugo. Mantecare e spargere qualche rametto di rosmarino profumato.



**PASTA DI
BORGO PACE**

PASTA DI BORGOPACE

VIA GARIBALDI N 12
61040 BORGO PACE (PU)
www.pastadiborgopace.it

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



TAGLIATELLE INTEGRALI CON POMODORINI CILIEGINO, GOLETTA, FAVE E SALVIA

Ingredienti per 4 persone:

160 gr di Tagliatelle integrali
200 gr di pomodorini
6 fettine di pancetta
100 gr di fave
1 spicchio aglio

Qualche foglia di salvia
1/2 bicchiere di vino bianco
Sale q.b.
Pepe q.b.
Olio e.v.o.

Procedimento:

In una casseruola fare soffriggere aglio e olio, aggiungere i pomodorini precedentemente lavati e tagliati a dadini, salare e pepare.

Dopo 5 minuti aggiungere le fave precedentemente lessate in acqua per 10 minuti.

In un'altra casseruola scaldare un filo d'olio e cuocere le fettine di pancetta tagliata a striscioline con le foglie di salvia fino a renderle croccanti.

Poi sfumare con il vino bianco, farlo evaporare e togliere la casseruola dal fuoco. Unire la pancetta ai pomodorini e fave.

Cuocere le Tagliatelle in abbondante acqua salata per 5-6 minuti, scolare e unire al sugo, mantecando per qualche istante.



**PASTA DI
BORGO PACE**

PASTA DI BORGOPACE

VIA GARIBALDI N 12
61040 BORGO PACE (PU)
www.pastadiborgopace.it

