

XXII EDIZIONE

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



Le ricette del Festival 2021

PAPPARDELLE CON CHIODINI, SALSICCIA E ZAFFERANO

Ingredienti per 4 persone:

250 g di Pappardelle La Pasta di Camerino
200 g di funghi chiodini
2 salsicce fresche
2 spicchi d'aglio
salvia q.b.

un bicchiere di vino bianco
una bustina di zafferano
olio extravergine d'oliva
sale e pepe q.b.

Procedimento:

Togliete la parte terrosa dai funghi e lavateli con cura; una volta puliti, tagliateli a pezzetti. Schiacciate due spicchi d'aglio in camicia e fateli soffriggere in una padella con due cucchiaini d'olio. Eliminate il budello della salsiccia e sbriciolatela in maniera grossolana; versatela in padella, fatela rosolare e sfumate con il vino bianco. Versate in padella lo zafferano, poi i funghi chiodini; aggiungete sale, pepe, qualche foglia di salvia e lasciate cuocere per 5 minuti.

Fate bollire l'acqua per la pasta, salatela e fate cuocere le Pappardelle per 5 minuti; scolatele al dente e ripassatele in padella con il condimento. Impiattate e decorate con qualche foglia di salvia fresca.

I CONSIGLI DELLO CHEF

Utilizzate l'aglio in camicia per rendere il piatto più delicato.

Questa ricetta è perfetta anche con le Reginelle La Pasta di Camerino.



ENTROTERRA SPA LA PASTA DI CAMERINO

Loc. Torre del Parco
62032 Camerino (MC)
www.lapastadicamerino.it
info@pastaentroterra.com

XXII EDIZIONE

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



Le ricette del Festival 2021

SPAGHETTONI ALL'AMATRICIANA CON CHIPS DI PECORINO

Ingredienti per 4 persone:

360 g di Spaghettoni La Pasta di Camerino
150 g di guanciale
300 g di pomodoro a pezzettoni
una cipolla dorata

Pecorino Romano Dop grattugiato q.b.
olio extravergine d'oliva
sale e pepe q.b.

Procedimento:

Tagliate il guanciale a listarelle e la cipolla alla julienne. Riscaldare due cucchiai d'olio in una padella antiaderente e fate appassire la cipolla. Aggiungete il guanciale e fatelo rosolare finché non diventa croccante. Versate in padella il pomodoro a pezzettoni e aggiustate di pepe.

Nel frattempo preparate le chips di pecorino: adagiate un disco di carta da forno sul piatto del microonde. Distribuite il pecorino grattugiato in cerchi (sul piatto ne entreranno circa tre) e passatelo nel microonde per 30 secondi. Fate raffreddare le chips ottenute, poi staccatele con delicatezza dalla carta da forno.

Nel frattempo fate bollire 4 litri d'acqua e salatela. Buttate gli Spaghettoni La Pasta di Camerino e fateli cuocere per 13 minuti, scolateli al dente e ripassateli padella con il sugo; impiattate e decorate con le chips di pecorino.

I CONSIGLI DELLO CHEF

Per preparare le chips di pecorino potete anche scaldare una padella antiaderente e preparare una chips alla volta.

Questa ricetta è perfetta anche con gli Spaghetti Quadrati La Pasta di Camerino.



ENTROTERRA SPA LA PASTA DI CAMERINO

Loc. Torre del Parco
62032 Camerino (MC)
www.lapastadicamerino.it
info@pastaentroterra.com