



Elvea, festa all'italiana

Paccheri all'amatriciana con crema di pecorino



ingredienten voor 2 Persone

200 g di	paccheri
300 ml di	brodo di vitello
150 g di	pecorino
1	cipolla tritata
1 spicchi di	aglio
120 g di	pancetta, tagliata a cubetti
400 g di	ELVEA Cubes
	basilico fresco
	olio d'oliva
	sale

Preparazione

Cuocere al dente i paccheri in abbondante acqua salata.

Scaldare il brodo di vitello e sciogliervi a fiamma bassa il pecorino.

Mescolare con un poco di olio d'oliva fino a ottenere un impasto cremoso.

Soffriggere la cipolla tagliata finemente con uno spicchio d'aglio in un poco di olio d'oliva.

Aggiungere i cubetti di pancetta e farli cuocere finché diventano ben croccanti.

Aggiungere i cubetti e alcune foglioline di basilico finemente tritate.

Soffriggere per qualche minuto a fiamma bassa.

Scolare la pasta e mescolarla alla salsa di pomodori.

Distribuire in due piattini e aggiungere qualche cucchiata di crema di pecorino. Decorare con basilico fresco.

Recept info: Peppe Giacomazza 'Een feest uit Italië'

