



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'

