



*Elvea, festa all'italiana*

## Minestrone con pasta e pollo piccante



### ingredienten voor 6 Persone

|       |                         |                                       |
|-------|-------------------------|---------------------------------------|
| 2     | cucchiaini da tavola di | olio d'oliva                          |
| 5     | spicchi di              | aglio                                 |
| 1.200 | g di                    | filetto di petto di pollo, a pezzetti |
| 6     |                         | peperoncini                           |
| 240   | ml di                   | vino bianco                           |
| 800   | g di                    | ELVEA Cubetti Arrabiata               |
| 240   | ml di                   | acqua                                 |
| 500   | g di                    | rigatoni                              |
| 200   | g di                    | parmigiano                            |
| 60    | g di                    | burro                                 |
| 60    | g di                    | panna                                 |
| 2     | cucchiaino da tè di     | basilico fresco                       |
| 0,50  | cucchiaino da tè di     | sale marino                           |

### Preparazione

- Scalda l'olio d'oliva a fiamma media in una pentola capiente e aggiungi l'aglio e il pollo. Fai cuocere il pollo fino a quando assume un bel colore bruno ma non è ancora del tutto cotto internamente.
- Mescolavi i peperoncini rossi arrostiti e i peperoncini e fai cuocere ancora per 1 min. Aggiungi i Cubetti e il vino bianco. Aggiungi anche l'acqua e la pasta e porta delicatamente a ebollizione. (Se non vi è liquido a sufficienza, aggiungi ancora un po' d'acqua.) Fai cuocere, mescolando regolarmente, fino a quando la pasta è cotta al dente. Ci vogliono ca. 15-20 min.
- Abbassa la fiamma e aggiungi il burro, il basilico e il sale. Quando il burro è interamente fuso nella pasta, aggiungi la panna e il formaggio. Fai ancora cuocere a fiamma bassa per ca. 10 min, mescolando di tanto in tanto. Cospargi ancora con un po' di formaggio e di basilico e guarnisci con fiocchi di peperoncino, se vuoi che sia proprio piccante!
- Servi caldo.

