



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.

