



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000493

Registrata in data 14 Mag 2016 alle ore 15:30

da TEAM COSTA DEL CILENTO

Fusilli con pancetta, patata e scamorza affumicata

Una ricetta dal sapore deciso presentata dal Team Costa del Cilento al Cibus 2016 con l'azienda Newlat.

Tempo di preparazione: 35 minuti

Ingredienti per 4 persone

350 g fusilli
200 g patate
35 g cipolla
50 g burro
Olio extravergine di oliva q.b.
sale e pepe q.b.
60 g pancetta stagionata
100 g scamorza affumicata
5 g basilico
75 g formaggio grana grattugiato
5 g prezzemolo tritato

Preparazione

Rosolare la cipolla tagliata a dadini con il burro.
Aggiungere le patate precedentemente pelate e tagliate a pezzi, coprire con acqua e far cuocere per 20 minuti.
Frullare con il frullatore a immersione fino ad ottenere una crema liscia e aggiustare di sale e pepe.
A parte, in una padella, far rosolare la pancetta con olio, aggiungere il basilico e la crema di patate.
Cuocere la pasta in abbondante acqua e sale, scolarla e passarla in padella con la salsa preparata in precedenza.
Aggiustare con sale, pepe, una manciata di prezzemolo e formaggio grattugiato.
Amalgamare bene e impiattare aggiungendo la scamorza affumicata tagliata a dadini piccoli.