



**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.