

# Gaggioli Maria Letizia

Agriturismo Borgo Delle Vigne  
Via Raibolini II Francia, 55  
40069 Zola Predosa (BO)



Tel./fax 051 753489  
info@gaggiolivini.it  
<http://www.gaggiolivini.it>

**Pignoletto Frizzante Docg 2022 con** Pasta e piselli con pancetta di Langhirano.



Foto © Alessandra Farinelli

Ingredienti per 4 persone: 400 g pasta, 1 Cipollotto Nocerino, 1 kg di piselli freschi, 200g pancettone fresco di Langhirano, 30g parmigiano grattugiato,

50g pwcorino romano grattugiato, 20g burro italiano, 60g olio evo, Sale e pepe q.b.

Procedimento:

Tagliare a julienne finissima il cipollotto e soffriggerlo con olio evo, aggiungere i piselli freschi precedentemente sbollentati per 4 minuti in acqua e sale e 500ml di acqua e lasciar cuocere per circa 10 minuti.

Dopodiché frullare l'1/3 del composto, ricavare una crema liscia e unirla ai piselli.

Calare la pasta, quando è cotta, mantecare con burro parmigiano e pecorino, assaggiare se manca di sale.

Infine impiattare in un piatto piano e stendere bene la pasta e piselli, completarla con la pancetta di Langhirano tagliata a cubetti, una macinata di pepe nero ed il piatto è pronto.

Ristorante Casa Vittoria, Piazza Vittoria 6 - Napoli

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
<b>Rosso Bologna Colli Bolognesi Doc 2020</b>		<b>13€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Pignoletto Frizzante Docg</b>		<b>9.50€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Pignoletto Superiore Docg 2023</b>		<b>11€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>"Il Francia Brut" V.S.Q. Colli Bolognesi Pignoletto Spumante D.O.C.G.</b>		<b>11.50€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Barbera Frizzante Doc Colli Bolognesi</b>		<b>8.50€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	