

Pasta e piselli con pancetta di Langhirano.

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 pworino 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

Agriturismo Borgo Delle Vigne










Via Raibolini Il Francia, 55

40069 Zola Predosa (BO)

Tel./fax 051 753489

info@gaggiolivini.it

<http://www.gaggiolivini.it>

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