



# PASTA DELL'ALPIGIANO CON CASTAGNE

**Preparazione:** ca. 30 min.

**Valore nutritivo:** Porzione (1/4):

kcal 672 / 34 G / 64 C / 24 P

**PER 4 PERSONE**

**2** cipolle  
**2** spicchi d'aglio  
**200 g** di pancetta a dadini

|       |                            |
|-------|----------------------------|
| 5 dl  | di brodo di verdura        |
| 2 dl  | di panna semi-grassa       |
| 200 g | di snack di castagne       |
| 250 g | di pasta<br>(p. es. penne) |

50 g di formaggio  
grattugiato  
un pizzico di pepe

## ECCO COME SI FA

**1. GrANELLA DI PANCETTA:** sbucciare le cipolle e l'aglio. Tagliare le cipolle in quarti e l'aglio a fettine. Rosolare cipolle, aglio e pancetta in una padella antiaderente fino a doratura, togliere dal fuoco e mettere da parte.

**2. Pasta:** in una pentola portare a bollore il brodo e la panna. Aggiungere castagne e pasta, cuocere coperto a fuoco medio per circa 10 minuti finché la pasta è al dente.

**3. Impiattamento:** unire il formaggio alla pasta, condire e impiattare. Cospargere sopra la granella di pancetta tenuta da parte.

**Guarnizione:** alla fine guarnire con prezzemolo finemente tritato.

## Lista della spesa

**Trovi questi ingredienti  
nei Coop Pronto**



In collaborazione con

## Betty Bossi