



PASTA DELL'ALPIGIANO CON CASTAGNE

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 (p. es. penne)
50 g	di formaggio grattugiato
un pizzico	di pepe

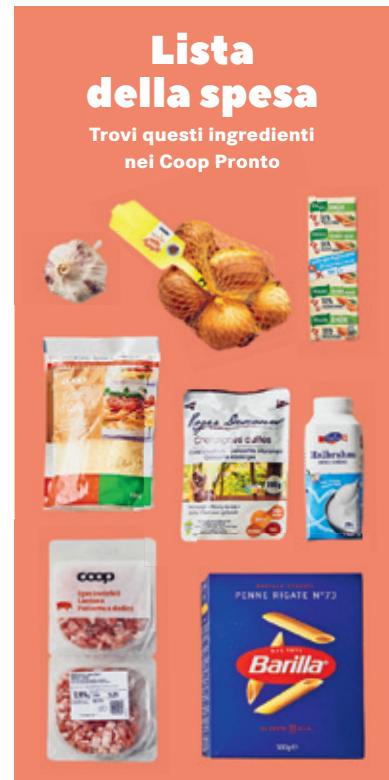
ECCO COME SI FA

- 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 bollire 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

Preparazione: ca. 30 min.

Valore nutritivo: Porzione (1/4):



In collaborazione con

Betty Bossi