

ANELLINI

asparagi, pancetta e taleggio



RICETTA ITALIA



autrice

Concettina Di Lodovico

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



preparazione
30 minuti



difficoltà
bassa



Stagionalità
primavera / estate

1 busta **Anellini alla Pecorara**
100g **olio e.v.o.**
N.4 spicchi **aglio**
300g **punte di asparagi**
N.10 **pomodori pachino**
150g **taleggio**
qb **sale**
qb **parmigiano reggiano**

PREPARAZIONE DELLA SALSA

- ✓ Rosolare l'**aglio**, che poi andrete a togliere, nell'**olio e.v.o**
- ✓ Aggiungere gli **asparagi** tagliati a tocchetti e cuocerli per circa **10 minuti**
- ✓ Aggiungere la **pancetta** tagliata a tocchetti e cuocere per circa **1 minuto**
- ✓ Aggiungere i **pomodori pachino** lasciandoli cuocere per **10 minuti**
- ✓ Aggiungere il **taleggio** e lasciarlo sciogliere
- ✓ Se si gradisce aggiungere una manciata di **parmigiano reggiano**

PREPARAZIONE DELLA PASTA

- ✓ Far cuocere la pasta per circa **10 minuti**, unirla alla salsa facendo mantecare bene il tutto
- ✓ Se ritenete opportuno aggiungere un mestolo di acqua di cottura



MUGNAIA

ANTICO PASTIFICIO IN ELICE - ABRUZZO



INQUADRA IL QR CODE

e scopri tutte le ricette su www.mugnaia.net/ricette