

MUGNAIA

all'Ortolana



RICETTA ITALIA



autrice

Concettina Di Lodovico

Ricetta vincitrice del “Campionato Nazionale di Cucina per casalinghe”

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



preparazione
90 minuti



difficoltà
alta



Stagionalità
primavera / estate

2 buste **Mugnaia di Elice**
150g **olio E.V.O.**
1 cucchiaio **peperoncino dolce trito**
1 pizzico **peperoncino piccante trito**
150g **rucola lessata**
150g **fave sgusciate e lessate**
5 spicchi **aglio**
800g **pomodori pachino**
100g **pancetta affumicata**
100g **pancetta dolce**
100g **panna liquida**
q.b. **cipolla e sale**

PREPARAZIONE DELLE FAVE

- ✓ Sbollentare le **fave** e spellarle
- ✓ Soffriggere in **50g** di **olio e.v.o.** un po di **cipolla** tritata
- ✓ Aggiungere le **fave**, **2 bicchieri** di acqua e lasciare cuocere per circa **mezz'ora**

PREPARAZIONE DELLA RUCOLA

- ✓ Soffriggere la **pancetta** con spicchi di **aglio** (che poi verranno tolti) nell'**olio e.v.o.**
- ✓ Aggiungere il **peperoncino trito dolce** e **piccante**
- ✓ Aggiungere la **rucola** lessata e farla insaporire bene

PREPARAZIONE DELLA SALSA

- ✓ Soffriggere l'**olio e.v.o.** con la **cipolla** trita
- ✓ Aggiungere i **pomodorini pachino** già spellati, **1 pezzo** di **peperone** e lasciare cuocere il tutto per circa **20 minuti**

PREPARAZIONE DELLA PASTA

- ✓ Lessare la pasta per circa **10/12 minuti** in acqua salata, scolarla bene
- ✓ Unire la salsa le **fave** e la **rucola**, aggiungere la pasta lessata facendola saltare
- ✓ Se necessario aggiungere acqua di cottura (il piatto non si deve presentare secco ma cremoso)
- ✓ Guarnire il piatto con **fave**, **peperoncino dolce** e **rucola**



INQUADRA IL QR CODE

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