

MUGNAIA

Medievale



RICETTA ITALIA



autrice

Concettina Di Lodovico

INGREDIENTI PER 5 PERSONE



preparazione
60 minuti



difficoltà
alta



Stagionalità
primavera / estate

2 buste **Mugnaia di Elice**

150g **olio e.v.o.**

N.6 spicchi **aglio**

1 cucchiaino **peperoncino trito**

N.1 **zucchina**

N.4 **funghi champignon**

200g **fave fresche sgusciate**

N.1 **salsiccia**

200g **pancetta fresca a tocchetti**

100g **pancetta affumicata**

PREPARAZIONE DELLA SALSA

✓ Cuocere senza **olio** e a fuoco lento la **pancetta fresca**. A cottura avvenuta aggiungere la **pancetta affumicata**

✓ Dopo circa **2/3 minuti** (quando la **pancetta affumicata** è cotta) aggiungere la **salsiccia** sbriciolata e lasciarla cuocere per bene

PREPARAZIONE DELLA VERDURA

✓ Soffriggere separatamente in **olio e.v.o.** abbondante (tipo patate fritte) la **zucchina** (tagliata a tocchetti) ed i **funghi** (tagliati a listelli)

PREPARAZIONE DELLE FAVE

✓ Cuocere le **fave** con un po' di **cipolla** ed 1 cucchiaino di **olio e.v.o.**

PREPARAZIONE DELL'OLIO

✓ Far dorare l'**aglio** nell'**olio e.v.o.** che andrete a togliere a doratura avvenuta. Aggiungere il **peperoncino dolce**, farlo rosolare e a processo avvenuto aggiungere 2 mestoli di acqua

PREPARAZIONE DELLA PASTA

✓ Lessare la pasta per **10/12 minuti** circa in acqua salata, scolare e condirla con tutti gli ingredienti precedentemente preparati, se necessario aggiungere un pò d'acqua di cottura



INQUADRA IL QR CODE

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