

TAGLIOLINI IN PUNTA DI STIVALE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 60g guanciale
- 400g tagliolini di pasta fresca
- 100g Fagioli Borlotti Lessati
- 30g Soffritto
- 30g Crema di 'Nduja
- q.b. Peperoni Cruschi
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Brodo Vegetale con Sale Rosa
- q.b. Golden BBQ

PROCEDIMENTO

- In una pentola portare a bollore i fagioli, con il soffritto e del brodo vegetale.
- Frullare e ottenere una crema liscia e omogenea.
- Soffriggere il guanciale a strisce in padella sino a cottura, eliminare il grasso, aggiungere la crema di 'nduja e metà della crema di borlotti.
- Cuocere i tagliolini in abbondante acqua salata, scolare e saltare nella salsa.
- Disporre alla base del piatto la crema di borlotti e insaporire con il golden BBQ.
- Adagiare i tagliolini al centro e guarnire con i peperoni cruschi sbriciolati, precedentemente fritti per tre secondi a 180 gradi.
- Servire ben caldo.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Fagioli Borlotti Lessati



Soffritto



Crema di Nduja



Peperoni Cruschi



**Olio Extra Vergine di
Oliva**



**Brodo Vegetale con
Sale Rosa**



Golden BBQ