

Cliente: Federazione Latterie Alto Adige

Data: 17 Aprile 2016

Prodotto: Brimi – Ricotta Senza Lattosio

Testata: Famiglia Cristiana N. 16

Frequenza: settimanale





foglio di pellicola trasparente e legare le due estremità con uno spago da cucina.

4. Portare a ebollizione il brodo vegetale, adagiarvi il polpettone e farlo cuocere, a fuoco moderato, per 45/50 minuti circa. Scolarlo e farlo raffreddare. Servirlo tagliato a fette, a temperatura ambiente, accompagnandolo, a piacere, con cipolline glassate o in agrodolce e insalatina novella.

PASTA

COME ZITI E BUCATINI, I PERCIATELLI SONO UNA PASTA LUNGA CON FORO CENTRALE, ADATTI ALLA NOSTRA RICETTA

Pennoni rigati al guanciale e prezzemolo

Primo piatto rustico, in uso nelle campagne ciociare, può essere preparato anche coi rigatoni o, se si desidera un formato lungo, con i cosiddetti perciatelli.

- PREPARAZIONE:** 35 minuti
- DIFFICOLTÀ:** facile
- PERSONE:** 4

INGREDIENTI:

- 350 g di pasta del tipo pennoni rigati
- 1 porro
- 70 g di guanciale di maiale in 1 sola fetta
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extravergine
- 2 cucchiaini di pecorino stagionato grattugiato
- sale e pepe

- 1.** Pulire il porro, privandolo delle radici, delle foglie e della parte verde più dura, lavarlo e tagliarlo a listerelle.
- 2.** Tagliare il guanciale a dadini o a listerelle e

tenerlo da parte; lavare il prezzemolo, asciugarlo delicatamente con un canovaccio e tritarlo finemente.

3. Mettere l'olio in un tegame e farvi appassire le listerelle di porro senza lasciarle colorire; aggiungervi i dadini o le listerelle di guanciale e farli rosolare brevemente mescolandoli con un cucchiaino di legno.

4. In una pentola portare a ebollizione abbondante acqua, salarla e farvi cuocere la pasta; scolarla al dente, condirla con il ragù di guanciale, cospargerla, a piacere, con il formaggio pecorino grattugiato, con il prezzemolo tritato e servirla calda.



NUOVI INGREDIENTI

PER MENÙ RAFFINATI E GUSTOSI



1 SENZA LATTOSIO

Con latte 100 per cento dell'Alto Adige, la Ricotta senza lattosio Brimi, studiata per le persone intolleranti a questo disaccaride, è cremosa e dal tipico colore bianco paglierino, ideale per giocare con la fantasia e per creare deliziose paste ripiene, primi piatti, secondi e dolci.



2 FRUTTA SECCA

Sin dall'antichità, nelle aree del Mediterraneo i grappoli d'uva vengono essiccati al sole per consentirne la conservazione. Madi Ventura ha scelto La Sultanina più pregiata: i suoi acini sono privi di semi, la buccia è particolarmente morbida e il sapore dolcissimo.