PENNE DI TEFF, FONDUTA DI TALEGGIO E PANCETTA

Ricetta della scuola di cucina “Immaginazione Lavoro” di Milano

Ingredienti per 4 persone

penne di teff integrale 280 g
taleggio 200 g
latte intero 50 ml
burro 20 g
cubetti di pancetta 100 g
scalogno 15 g
grana max 20 mesi
20 g olio evo
20 g sale
Fairtrade Pepe Nero macinato Bio Cannamela q.b.

Procedimento:

1 la fonduta: in una casseruola sciogliere, a fuoco basso, il taleggio con il latte ed il burro, tenere al caldo.
2 la pancetta: in una padella ammorbidire lo scalogno, unire la pancetta e rosolarla finché sarà quasi croccante esternamente, levare dal fuoco, estrarre un po' di pancetta per guarnizione finale.
3 la pasta: in una pentola portare ad ebollizione abbondante acqua, salata a 7 g/lt, versarvi la pasta e cuocere per 12’ (al dente), scolare e trasferire nella padella con la pancetta vegetale, aggiungere la fonduta e mescolare.
4 il servizio: suddividere la pasta in piatti (o fondine) caldi, cospargere con grana, pancetta a pioggia, pepe nero a mulinello, servire subito.