

Pasta tricolore con castagne e speck

Ricetta per 4 persone



Ingredienti

400 g	Pasta Tricolore
1 Cucchiaio	Olio d'oliva
200 g	Speck a dadini
400 g	Mascarpone
4 Cucchiai	Pesto di castagne con rosmarino*
1 dl	Latte
	Sale, pepe

Preparazione

Cuocere la pasta in acqua salata.

Scaldare l'olio d'oliva, aggiungervi i dadini di speck e farli rosolare. Aggiungere il mascarpone ed amalgamarvi il pesto di castagne.

Regolare di sale e di pepe. Aggiungere il latte e portare ad ebollizione.

Condire la pasta con la salsa, mescolare e servire.



* in vendita nei Coop Megastores

SANDRO VANINI SA

Via Vignascia 21, CH-6802 Rivera, Tel. +41 91 611 27 40, Fax +41 91 611 27 58
vanini@sandrovanini.ch, www.sandrovanini.ch