



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

UMBRICELLI AL SEDANO DI TREVÌ, POMODORINI, TRITO DI MAIALE E SCAMORZA AFFUMICATA

lericettedimammaanatina.blogspot.it



Ingredienti per 4/5 persone:

500 g pasta tipo Umbricelli
2 conf. pomodorini al basilico 400 g
Olio evo Dante
250 g prosciutto di maiale tritato a coltello
200 g scamorza affumicata
formaggio grattugiato Gran Moravia
1 cipolla bianca
peperoncino
basilico
sale

Preparazione:

In una capace casseruola rosolare la carne tritata in olio, aggiungere poi la cipolla tagliata sottile ed il peperoncino, lasciare imbiondire la cipolla e unire pomodorini, sale e tanto basilico fresco. Portare a cottura. Una volta cotta la pasta (al dente) scolarla, condirla in pentola con poco sugo, formaggio grattugiato e la scamorza tagliata a pezzettoni, mantecare e servire con l'aggiunta di altro sugo!

