

Fidanzati con pesto di salvia e nocciole e pancetta croccante

Ingredienti per 4 persone:

350 g di Fidanzati Capresi "La Fabbrica della Pasta di Gragnano"
120 g di pancetta dolce arrotolata a fette
10 foglie di salvia
40 g di nocciole intere spellate e tostate
30 g di nocciole in granella
50 g di pecorino stagionato grattugiato
6 cucchiaini di olio EVO
sale
pepe bianco
mandorle



Procedimento

Tostare le mandorle nella padella antiaderente. Rendere in granella 30 g di queste e mettere da parte. Lavare ed asciugare le foglie di salvia.

Mettere in una padella antiaderente, la pancetta tagliata a striscioline insieme a qualche foglia di salvia che serviranno per la decorazione del piatto. Quando la pancetta sarà croccante, toglierla dalla padella e tamponarla con della carta assorbente. In un frullatore/mixer mettere le foglie di salvia, 40 g di nocciole tostate, 30 g di pecorino grattugiato, qualche grano di pepe bianco e l'olio Evo, lavorare gli ingredienti fino a formare una salsa. Lessare in acqua bollente leggermente salata la pasta "Fidanzati Capresi" (si consiglia 1 litro di acqua e 10g di sale ogni 100g di Pasta).

In un largo tegame, aggiungere il pesto e la pasta scolata al dente, mescolare e se serve aggiungere qualche cucchiaino di acqua di cottura della pasta per rendere il composto cremoso. Far insaporire a fiamma bassa, mescolando. Servire la pasta con la pancetta croccante, la granella di nocciole tenuta da parte e il pecorino rimasto. Decorare con le foglioline di salvia fritte.