

## TAGLIOLINI IN PUNTA DI STIVALE



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 60g guanciale
- 400g tagliolini di pasta fresca
- 100g Fagioli Borlotti Lessati
- 30g Soffritto
- 30g Crema di 'Nduja
- q.b. Peperoni Cruschi
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Brodo Vegetale con Sale Rosa
- q.b. Golden BBQ

### PROCEDIMENTO

- In una pentola portare a bollore i fagioli, con il soffritto e del brodo vegetale.
- Frullare e ottenere una crema liscia e omogenea.
- Soffriggere il guanciale a strisce in padella sino a cottura, eliminare il grasso, aggiungere la crema di 'nduja e metà della crema di borlotti.
- Cuocere i tagliolini in abbondante acqua salata, scolare e saltare nella salsa.
- Disporre alla base del piatto la crema di borlotti e insaporire con il golden BBQ.
- Adagiare i tagliolini al centro e guarnire con i peperoni cruschi sbriciolati, precedentemente fritti per tre secondi a 180 gradi.
- Servire ben caldo.

### PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Fagioli Borlotti Lessati**



**Soffritto**



**Crema di 'Nduja**



**Peperoni Cruschi**



**Olio Extra Vergine di  
Oliva**



**Brodo Vegetale con  
Sale Rosa**



**Golden BBQ**