

CANNAMELA

Farfalle con crema di zucca, noce moscata e mix creola



Ingredienti

- 350g di farfalle
- 500g di zucca
- 400ml di acqua
- ½ cucchiaino di sale
- 150g di pancetta dolce a dadini
- 100g di formaggio spalmabile
- qb noce moscata CANNAMELA
- qb Mix Creola Cannamela



Porzioni
4 persone



Portata
Primo



Tempo
20 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In padella



Kcal per
persona
430*

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Versiamo in pentola la zucca tagliata a dadini, aggiungiamo l'acqua e mezzo cucchiaino di sale. Passiamo sul fuoco e lasciamo cuocere per circa 10 minuti, poi con il mixer frulliamo fino ad avere la crema di zucca.
- 2** A parte facciamo cuocere le farfalle in pentola.
- 3** Nel frattempo prendiamo una padella, versiamo un filo d'olio e lasciamo rosolare la pancetta a dadini.
- 4** Uniamo in padella la crema di zucca ed il formaggio spalmabile, poi mescoliamo fino ad ottenere un composto omogeneo.
- 5** Non appena le farfalle sono pronte le passiamo in padella e mescoliamo: aggiungiamo un po' di Noce Moscata Cannamela grattugiata e di Mix Creola Cannamela, poi possiamo servire.