



Elvea, festa all'italiana

Minestrone con pasta e pollo piccante



ingredienten voor 6 Persone

2 cucchiari da tavola di	olio d'oliva
5 spicchi di	aglio
1.200 g di	filetto di petto di pollo, a pezzetti
6	peperoncini
240 ml di	vino bianco
800 g di	ELVEA Cubetti Arrabiata
240 ml di	acqua
500 g di	rigatoni
200 g di	parmigiano
60 g di	burro
60 g di	panna
2 cucchiaino da tè di	basilico fresco
0,50 cucchiaino da tè di	sale marino

Preparazione

- Scalda l'olio d'oliva a fiamma media in una pentola capiente e aggiungi l'aglio e il pollo. Fai cuocere il pollo fino a quando assume un bel colore bruno ma non è ancora del tutto cotto internamente.
- Mescolavi i peperoncini rossi arrostiti e i peperoncini e fai cuocere ancora per 1 min. Aggiungi i Cubetti e il vino bianco. Aggiungi anche l'acqua e la pasta e porta delicatamente a ebollizione. (Se non vi è liquido a sufficienza, aggiungi ancora un po' d'acqua.) Fai cuocere, mescolando regolarmente, fino a quando la pasta è cotta al dente. Ci vogliono ca. 15-20 min.
- Abbassa la fiamma e aggiungi il burro, il basilico e il sale. Quando il burro è interamente fuso nella pasta, aggiungi la panna e il formaggio. Fai ancora cuocere a fiamma bassa per ca. 10 min, mescolando di tanto in tanto. Cospargi ancora con un po' di formaggio e di basilico e guarnisci con fiocchi di peperoncino, se vuoi che sia proprio piccante!
- Servi caldo.

