



## **PENNE DI TEFF, FONDUTA DI TALEGGIO E PANCETTA**

**Ricetta della scuola di cucina “Immaginazione Lavoro” di Milano**



### **Ingredienti per 4 persone**

penne di teff integrale 280 g  
taleggio 200 g  
latte intero 50 ml  
burro 20 g  
Cubetti di pancetta 100 g  
scalogno 15 g  
grana max 20 mesi  
20 g olio Filippo Berio “Classico”  
20 g sale  
pepe nero macinato q.b.

### **Procedimento:**

**1 la fonduta:** in una casseruola sciogliere, a fuoco basso, il taleggio con il latte ed il burro, tenere al caldo.

**2 la pancetta:** in una padella ammorbidire lo scalogno, unire la pancetta e rosolarla finché sarà quasi croccante esternamente, levare dal fuoco, estrarre un po' di pancetta per guarnizione finale.

**3 la pasta:** in una pentola portare ad ebollizione abbondante acqua, salata a 7 g/lt, versarvi la pasta e cuocere per 12' (al dente), scolare e trasferire nella

padella con la pancetta vegetale, aggiungere la fonduta e mescolare.

**4 il servizio:** suddividere la pasta in piatti (o fondine) caldi, cospargere con grana, pancetta a pioggia, pepe nero a mulinello, servire subito.