



AMATRICIANA VEGAN

Ricetta della scuola di cucina “Accademia Italiana Chef”

Ingredienti

Rigatoni q.b.
Pomodorini datterini q.b.
Zucchero di canna q.b.
Pepe q.b.
Sale q.b.
Uno spicchio d'aglio
Olio q.b.
Vino bianco q.b.
Good & Green Mopur al gusto di prosciutto crudo

Procedimento

Tagliare i pomodorini e metterli in padella con olio e uno spicchio d'aglio. Lasciare cuocere per qualche minuto e poi sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco. Aggiungere un cucchiaino di zucchero di canna, un pizzico di sale e pepe. Scolare la pasta al dente e finire la cottura in padella. In un'altra padella rosolare l'affettato vegetale al prosciutto crudo precedentemente tagliato a striscioline. Comporre il piatto aggiungendo una macinata di pepe e del pecorino se piace.

