

5. Fettuccine di Campofilone con crema di carciofi, salsiccia croccante e briciole di pane all' arancia **(Le ricette delle feste) 2 GENNAIO**

Ingredienti per 4 persone

280 gr di fettuccine di campofilone fiorfiore coop
100 gr di pomodorini ciliegino di sicilia semisecco fiorfiore coop
10 gr di pinoli sgusciati coop
280 gr carciofi grigliati alla romana fiorfiore coop
1 spicchio di aglio
2 cucchiaini di pan grattato
la scorza di 1 arancia bio
olio extravergine di oliva toscano fiorfiore coop

Procedimento

Sgocciolate i carciofi e riduceteli in crema con il minipimer. In una padella fate rosolare uno spicchio di aglio poi unite la salsiccia senza pelle e fate rosolare finche diventerà croccante. Togliete e tenete da parte in caldo. Scolate 100 gr di pomodorini semiseccchi e uniteli nella padella con l'olio. In una padella antiaderente versate il pangrattato con la scorza di arancia grattugiata e i pinoli, un filo di olio extravergine e fatelo rosolare girandolo con un cucchiaio di legno. Lasciate tostare per circa 5 minuti poi versate su carta assorbente da cucina. Cuocete le fettuccine in abbondante acqua salata e scolatele al dente. Versatele nella padella aggiungete la crema di carciofi e amalgamate bene. Aggiungete la salsiccia croccante. Versate nei piatti e spolverizzate con le briciole di pane e i pinoli tostati.