



CUCINA CON NOI!

Spaghetti alla chitarra con soia, foglioline di menta e cracker di guanciale

INGREDIENTI

360 g di spaghetti alla chitarra

200 g di Soia Edamame Orogel

4 fette di guanciale di Mora Romagnola

60 g di mandorle pelate

50 g pinoli

50 g di gherigli di noci

60 g di olio extravergine d'oliva

200 g di pomodori San Marzano maturi

1 spicchio di **Aglie Orogel**

10 foglie di menta

10 foglie di basilico

100 g di mollica di pane abbrustolita

peperoncino

sale



30



4



Media



Primi Piatti

Preparazione

- 1** Tuffare per qualche secondo i pomodori in acqua in ebollizione, quindi passare sotto l'acqua fredda, pelare e privare dei semi.
- 2** Mettere nel bicchiere del mixer le mandorle, i pinoli, le noci, lo spicchio d'aglio spellato e un pezzetto di peperoncino. Frullare per un minuto fino ad avere un composto fine e omogeneo, aggiungere nel bicchiere del mixer i pomodori, l'olio, le foglie di menta e di basilico, il sale. Frullare ancora per mezzo minuto e versare il pesto in una zuppiera.
- 3** Mettere il guanciale in forno a 130 °C per un'ora fino a che non risulti croccante. In una padella antiaderente con un filo d'olio extravergine di oliva cuocere la soia edamame e cuocere per alcuni

minuti.

4

Fare cuocere gli spaghetti alla chitarra in abbondante acqua bollente salata, scolare al dente e versare nella zuppiera il pesto e la soia edamame. Mescolare bene e lasciare riposare alcuni secondi. Servire con sopra il pane abbrustolito grattugiato, il cracker di guanciale e le foglioline di menta.

