



Rezept

fettuccine con carciofi e pancetta (Rezept für 4 Personen)

Zutaten

- ◆ 250g Fettuccine al Funghi
- ◆ 1 Glas Carciofini (Artischocken)
- ◆ 50g Schalotte (rote Zwiebel)
- ◆ 140g Speckwürfel (geräuchert)
- ◆ 0.5dl Weisswein
- ◆ 1 Bund Petersilie frisch
- ◆ 100mg Safran
- ◆ Olivenöl "Oro d'Irpinina"
- ◆ Salz / Pfeffer



Zubereitung

Schalotten klein hacken, Artischockenherzen vierteln und mit Öl in einer Bratpfanne anbraten, die Speckwürfel dazu geben und mit dem Weisswein ablöschen.

Fettuccine "al dente" kochen. 3-4 Kellen des Pasta-Wassers in der Bratpfanne zu den Artischocken und dem Speck geben. Die Pasta und den Safran beigen und alles gut vermischen.

buon appetito

www.viaitalia.ch

Via Italia, Italienische Spezialitäten

Hauptstrasse 66D | 4552 Derendingen

+41 32 682 39 52 | info@viaitalia.ch