



PARÈ®

SFOGLIATINA AL PARMIGIANO REGGIANO



Chef
Maria Teresa Bonati

PARÈ di castagne e zucca con pancetta di maialino nero croccante



Antipasto



Facile



Tempo di preparazione: 30'



Ingredienti:

1 confezione 80 g di PARÈ
200g di cubetti zucca cruda
4/5 castagne lessate
½ scalogno
10 fette di pancetta di maialino nero
non troppo sottili
Rosmarino q.b.
Sale q.b.
Olio evo q.b.
Semi di zucca q.b.

Preparazione:

Saltare con un filo d'olio lo scalogno ed i cubetti di zucca, salare, pepare e aggiungere un qualche ago di rosmarino. Sbriciolare le castagne e, a fuoco spento, aggiungerle alla zucca. Rosolare la pancetta in una padella antiaderente calda.

Presentazione:

Mettere sulla sfogliatina al Parmigiano Reggiano PARÈ il composto, appoggiare sopra una fettina di pancetta croccante e guarnire con semi di zucca.



Scopri le altre ricette su www.pare.it



PARÈ sfogliatine

