



Fusilli lard et taleggio

Ingédients

- 250 g de fusilli à la farine de petit pois Bio et sans gluten Rustichella d' Abruzzo
- 200 g de fromage Taleggio
- 150 g de quanciale
- 1 bouquet de ciboulette
- Poivre blanc

Préparation

- Cuire les pâtes dans l' eau bouillante, égoutter deux minutes avant la cuisson. Garder une louche d'eau de cuisson.
- Couper le quanciale en lanières d' un demi centimètre, les mettre dans une grande casserole et cuire pendant quelques minutes à feu doux.
- Couper le fromage en cubes et verser dans la poêle avec une louche d' eau de cuisson des pâtes.
- Ajouter les fusilli.
- Mélanger jusqu' à ce que le fromage fonde complètement.
- Servir saupoudré de ciboulette ciselée et de poivre blanc.