

## MACCHERONI AL PETTINE CON CULATELLO E CREMA DI PARMIGIANO

### I maccheroncini al pettine con culatello e crema al parmigiano

sono uno squisito primo piatto, delicato e facile da preparare. La bontà di questo piatto viene esaltata dagli ingredienti di prima qualità, provenienti tutti dall'Emilia Romagna.

#### Ingredienti

Burro 30 gr Culatello 200 gr

Pasta Maccheroncini al pettine 400 gr

Salvia 10-15 foglie

#### per la crema al Parmigiano

Burro 30 gr Farina 30 gr

Latte intero fresco 500 ml

Parmigiano Reggiano

D.O.P. 30 mesi - grattugiato 50 gr



Tagliate il culatello a listarelle (7) e predisponete una padella dove farete insaporire 30 gr di burro con le foglie di salvia ben pulite (8). Unite in padella il culatello a listarelle, tenendo un po' da parte per la decorazione finale dei piatti, e fate rosolare per 10 minuti a fuoco basso (9).



Cuocete i maccheroncini al pettine in acqua bollente salata per 7 minuti (10), scolateli e uniteli in padella con il culatello e la salvia (11). Infine aggiungete la crema al parmigiano (12) e amalgamate bene tutti gli ingredienti. Servite i maccheroncini al pettine con culatello e crema al parmigiano ben caldi, decorando i piatti con qualche

#### Preparazione:



Per preparare i maccheroncini al pettine con culatello e crema al parmigiano iniziate dalla crema. In un pentolino mettete a sciogliere il burro (1) e, una volta sciolto aggiungete la farina a pioggia (2), mescolando con una frusta per ottenere un roux ben amalgamato. A questo punto aggiungete il latte (3), che avrete riscaldato in un pentolino,



e stemperate tutto il composto, mescolando bene con la frusta (4). Continuando a mescolare fate cuocere il composto a fuoco basso, fino a che non si sarà addensato. Togliete il pentolino dal fuoco e unite il Parmigiano Reggiano grattugiato a pioggia e poco alla volta (5). Amalgamate bene alla besciamella il Parmigiano (6) e mettetela da parte.



striscioline  
a di  
culatello.