

MASSIMILIANO CAPRETTA per Spirito Contadino



*Le Ceppe*

*Spotto Moricone*



## Le Ceppe

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

400 gr di ceppe (pasta) • 200 gr di funghi cardoncelli **Spirito Contadino** • 2 fette di guanciale  
• 1 pallina di tartufo nero uncinato  
• 50 gr di parmigiano • burro • prezzemolo

### PROCEDIMENTO:

Tagliare il guanciale e scioglierlo a fuoco lento, finchè non diventa croccante. Nella stessa padella rosolare i funghi cardoncelli, poi aggiustare di sale e pepe. Cuocere le ceppe in abbondante acqua salata, saltarle con i funghi e aggiungere il guanciale croccante, mantecare con una spolverata di parmigiano, burro e prezzemolo, e impiattare concludendo con una grattata di tartufo.

MASSIMILIANO CAPRETTA