

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



*Giganti*  
RICOTTA ED ERBETTE

GIGANTI RICOTTA ED ERBETTE *con* SPINACI, ACCIUGHE *e* PEPERONCINO

**520 g (20 pezzi) di Giganti ricotta ed erbe**  
**500 g di spinaci freschi**  
**1 pezzetto di peperoncino rosso piccante**  
**6 filetti di acciuga dissalati**  
**1 spicchio d'aglio**  
**30 g di Parmigiano Reggiano grattugiato**  
**4 cucchiaini di panna**  
**60 g di burro**  
**100 g di formaggio Philadelphia,**  
**sale**

Chef Massimo Paura, Gustavo Congi,  
Salvatore Ferrarelli e Adriano Allevato /  
Ass. Cuochi di San Giovanni in Fiore

Mondate gli spinaci: eliminate le foglie rovinate, lavateli ripetutamente in acqua fredda, sgocciolateli bene e tagliateli a striscioline non troppo sottili. Ponete una padella sul fuoco con il burro, unite lo spicchio d'aglio e il peperoncino e lasciateli rosolare. Quindi eliminate l'aglio e il peperoncino e aggiungete i filetti di acciuga sminuzzati; fateli sciogliere completamente e poi unite gli spinaci. Rimiscolateli, lasciateli appassire a fuoco piuttosto vivace, condite con una presa di sale e infine completate la preparazione con l'aggiunta della panna.

Fate ora cuocere i Giganti ricotta ed erbe in abbondante acqua bollente salata, colateli al dente e versateli in una terrina precedentemente riscaldata.

Aggiungete il condimento preparato, il formaggio Philadelphia tagliato a pezzettini e spolverate con il Parmigiano Reggiano grattugiato.

Mescolate ripetutamente e servite subito a tavola.

Per la cottura della pasta utilizzare 1 l di acqua ogni 100 g di prodotto