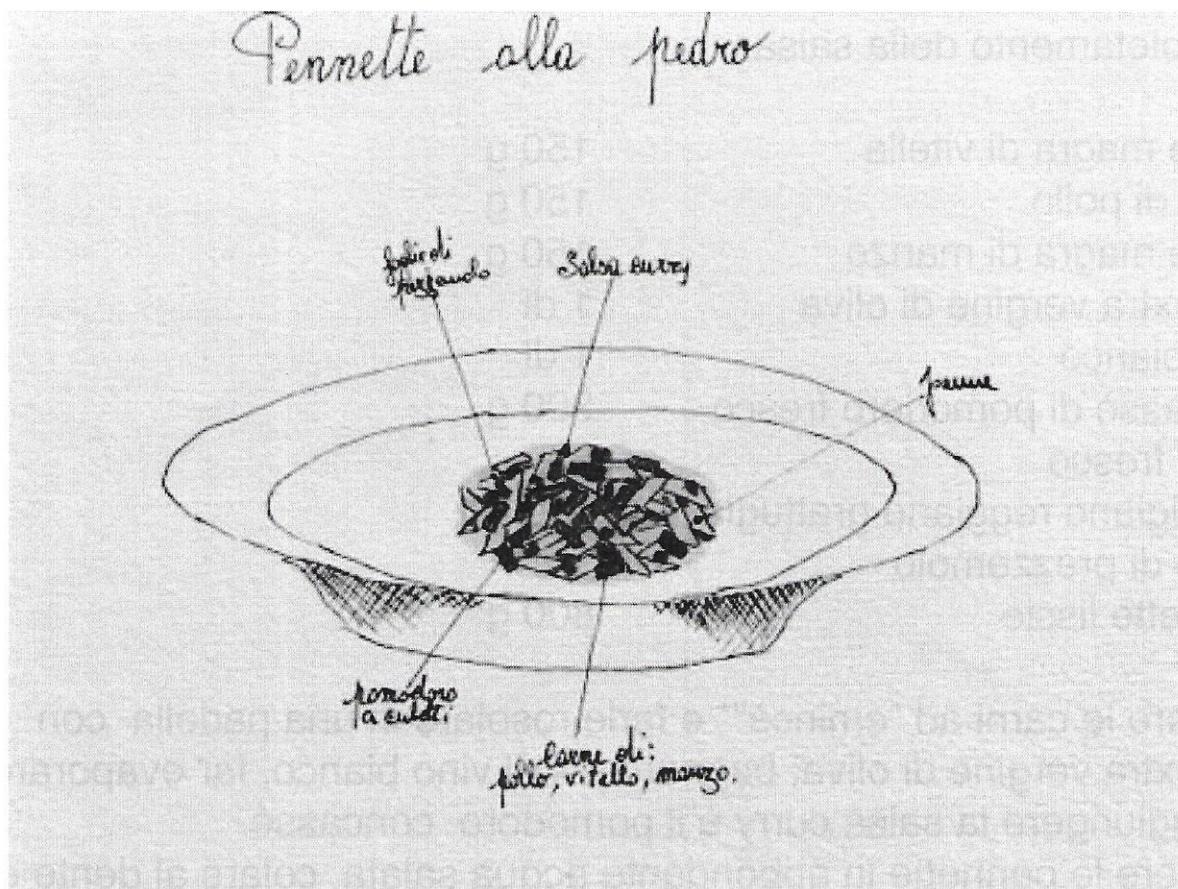


Pennette alla Pedro



Preparazione per 10 porzioni:

Preparazione della salsa curry:

scalogno	n° 1
mela	n° 1
olio extra vergine	1 dl
brodo di carne	1/2 l
curry	1 cucchiaio
yogurt magro Greco	150 g
sale	

Pulire lo scalogno e tritarlo, metterlo in un tegame e farlo rosolare con l'olio extra vergine d'oliva. Pulire la mela, tagliarla a cubetti ed unirla allo scalogno, continuare a cuocere. Aggiungere la polvere di curry, bagnare con il brodo e lasciar cuocere per 15 - 20 minuti. Con il frullatore a immersione creare una crema molto fine.

Aggiungere lo yogurt e fare bollire per altri 5 minuti.

Completamento della salsa:

carne magra di vitella	150 g
petto di pollo	150 g
carne magra di manzo	150 g
olio extra vergine di oliva	1 dl
vino bianco	1 dl
concassè di pomodoro fresco	300 g
burro fresco	50 g
parmigiano reggiano grattugiato	150 g
foglie di prezzemolo	
pennette liscie	800 g

Tagliare le carni ad "emincè" * e farle rosolare in una padella con olio extra vergine di oliva, bagnare con il vino bianco, far evaporare ed aggiungere la salsa curry e il pomodoro concassé.

Cuocere le pennette in abbondante acqua salata, colare al dente e finire la cottura. Aggiungere se è necessario acqua di cottura.

Mantecare con burro, parmigiano.

Servire una fondina con sopra foglie di prezzemolo a pezzettini grossolani