

F.LLI

**CHIAVERINI & C<sup>®</sup>**

FIRENZE 1928

LE RICETTE  
CHIAVERINI



**CONFETTURE EXTRA,  
MARMELLATE E CREME**

CHIAVERINIFIRENZE.IT / @CHIAVERINIFIRENZE

# PACCHERI, CAPRINO, FICHI & MANDORLE

RICETTA  
ORIGINALE

## PER 5 PERSONE

### INGREDIENTI

- 400 GR** Paccheri  
**200 GR** caprino fresco  
**Q.B.** Olio evo  
**I** cucchiaino di  
Confettura Extra  
Fichi e Mandorle  
E.lli Chiaverini  
**I PUGNO** mandorle non  
pelate  
**QUALCHE** foglia di menta

## PROCEDIMENTO

- 01** Cuocere la pasta come di consueto in abbondante acqua leggermente salata. Prendere un po' di acqua di cottura e scioglierci la Confettura Extra Fichi e Mandorle E.lli Chiaverini e il caprino fresco.
- 02** Quando sarà al dente, scolare la pasta e saltarla con la salsa e aggiungere qualche foglia di menta. Tagliare a fette le mandorle e cospargetevi la pasta.



**CONFETTURA  
EXTRA DI FICHI  
CON MANDORLE**



  
RICETTA DI PAOLO GORI

---

Chef della storica trattoria da Burde  
dal 1901 a Brozzi, FIRENZE  
Migliore trattoria 2023 50Top Italy  
Tre gamberi Guida Gambero Rosso 2023  
Chiocciola 2023 Guida Osterie Slow Food Italia