

Pasta porri, pecorino e pancetta

Senza glutine



Ingredienti

320 gr Mezzi Rigatoni (o meglio ancora Calamarata) senza glutine #

300 gr porri

200 gr pancetta affumicata

150 gr pecorino romano DOP

Olio extravergine d'oliva 20 gr

Sale fino q.b.

Pepe nero q.b.

Procedimento

Tagliate i porri a rondelle dopo averli ben lavati esaltateli in padella con un filo d'olio EVO. Tagliate la pancetta a dadini e rosolatela su una padella antiaderente se volte con un filo d'olio EVO. Nel frattempo buttate la pasta e cuocetela al dente. Scolatela e saltatela in padella con i porri. Aggiungete il pecorino romano e aggiustate di pepe e sale. Servite sul piatto versandovi sopra la pancetta rosolata. Aggiungete a finire ancora del pecorino e servite.

Ricetta dal web