

PRIMI

Pasta pancetta e Provolone

Difficoltà 

Preparazione  30 min

Ingredienti (per 4 persone)

Tortiglioni
400 gr

Pancetta affumicata
120 gr

Provolone Cademartori
200 gr

Olio extravergine d'oliva
Q.b.

Aglione
1 spicchio

Burro
1 noce

Sale
Q.b.

Pepe
Q.b.

Descrizione

Per la preparazione della pasta pancetta e provola dovete seguire questi pochi e semplici passi.

Cuocete la pasta in una pentola dai bordi alti con abbondante acqua salata e bollente.

Nel frattempo, tagliate il Provolone a dadini e la pancetta a cubetti.

In una padella fate dorare la pancetta con un filo di olio ed uno spicchio di aglio. A cottura terminata della pasta, scolatela ed unitela alla pancetta aggiungendo il Provolone a dadini, un pizzico di sale e pepe ed una noce di burro: accendete il fuoco e mantecate la pasta fino a quando il formaggio non si sarà squagliato e diventato filante.

Servite ben calda la vostra pasta con pancetta e provola.