

PRIMI PIATTI

Pasta con Taleggio e Pancetta

Difficoltà 

Tempo richiesto  15 min

Ingredienti (per 4 persone)

Pasta corta

300 gr

Pancetta Affumicata

150 gr

Taleggio Cademartori

150 gr

Latte

50 ml

Latte

1 bicchiere

Olio Extravergine d'oliva

2 cucchiari

Cipolla bionda

1 intera

Bicchiere di vino

1/2

Sale, pepe e timo

q.b.

Descrizione

La ricetta che vi proponiamo oggi è un classico della cucina italiana, un piatto molto veloce da realizzare e allo stesso tempo tanto sfizioso: la pasta con pancetta e taleggio. Pochi ingredienti renderanno il vostro pranzo unico e saporito e scoprirete che questo piatto è molto apprezzato sia da grandi che dai più piccini (superiore ai 3 anni)! Abbiamo pensato di arricchire la ricetta trasformando il Taleggio DOP Vero Cademartori in una deliziosa crema che, oltre a regalare profumo e sapore al tutto, renderà il piatto ancora più goloso e ricco. Per preparare la pasta con pancetta e taleggio iniziate mettendo a cuocere la pasta in abbondante acqua salata bollente. Intanto pulite la cipolla e affettatela molto finemente. Tagliate adesso la pancetta a cubetti piuttosto piccoli. Fate imbiondire la cipolla in un pentolino con un filo di olio.

Aggiungete la pancetta e fatela rosolare per bene fino a farla diventare leggermente croccante. Sfumate con il vino bianco e fate evaporare completamente il liquido; quindi spegnete il fuoco. Tagliate il Taleggio DOP Vero Cademartori a tocchetti e fatelo sciogliere a fiamma bassa in un pentolino assieme al latte, fino a ottenere una crema. Quando la pasta sarà cotta, scolatela e tuffatela nella crema di Taleggio. Aggiungete la pancetta croccante e mescolate bene tutti gli ingredienti per insaporire bene la pasta. Prima di servire la pasta decoratela con qualche fogliolina di timo fresco e una spolverata di pepe nero macinato al momento. La nostra pasta Taleggio e pancetta è pronta per essere servita.