

PRIMI PIATTI

Farfalle con broccolo verde e pancetta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 broccolo verde
- circa 200 g di pancetta affumicata
- 300 g di farfalle
- 1-2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- 3-4 cucchiaini di parmigiano grattugiato.

PREPARAZIONE

- 1** In una pentola con abbondante acqua salata lessare il broccolo tagliato a cimette, scolatelo e mettetelo da parte.



2 In una padella mettete l'olio con l'aglio e fate soffriggere leggermente, unite la pancetta tagliata a piccoli quadratini.



3 Fate rosolare per bene quindi togliete da fuoco.



4 Nel frattempo fate lessare la pasta in abbondante acqua salata.

Solo durante gli ultimi minuti di cottura della pasta unite i broccoli spezzettati alla pancetta.



5 Scolare la pasta lasciando poca acqua di cottura e versare nella padella con il condimento.



6 Unite il parmigiano, mescolare e servite.



7