

PRIMI PIATTI

Penne del RE

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

450 g penne lisce
180 g piselli surgelati
100 g pancetta a cubetti
2 cucchiari olio extravergine d'oliva
1/2 Cipolla
1/2 carota tritata
1/2 bicchiere vino rosso
pane grattato
provola
sale

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare l'olio in una padella abbastanza capiente, aggiungete cipolla, piselli e cuocete a fuoco lento.

Aggiungete la pancetta e la carota e poco dopo il vino, lasciate cuocere a fuoco lento per 30 minuti circa e salate.

Dopo aver cotto la pasta, scolatela ed aggiungetela al preparato in padella, scoverate con il pane grattato e la provola ed amalgamate a fuoco lento.