

PRIMI PIATTI

Strascinati con la menta

LUOGO: Europa / Italia / Basilicata

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

400g di pasta fresca a strascinati
(orecchiette grandi)
1 pezzo di lardo
1 peperone secco
abbondante menta tritata
1 cucchiaio di radice di rafano
sale q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare un battuto di lardo, farlo sciogliere in una padella e aggiungere il peperone secco tritato; in una capiente pentola di acqua salata cuocere gli strascinati. A cottura ultimata, scolare e versare nel battuto di lardo e peperoni, cospargere di menta tritata e servire con del rafano grattugiato sopra.