

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.