

Linguine alla crema di verza e pancetta

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Le linguine alla crema di verza e pancetta sono un piatto inventato per puro caso avendo a disposizione pochissimi ingredienti, primo tra tutti una piccola verza che era sopravvissuta in frigorifero ancora intonsa.

La scoperta è stata rivoluzionaria! Usare la verza per un piatto che tutto sommato non è pensantissimo, ma un primo piatto di pasta dove la verza si trasforma in una crema morbida e liscia e accompagna molto bene delle linguine cotte al dente. Il tutto arricchito da pezzettini croccanti di pancetta che conferisce sapidità e ulteriore carattere al piatto.

Usare la fantasia spesso e volentieri premia!

INGREDIENTI

LINGUINE 400 gr

CAVOLO VERZA piccola - 1

PANCETTA 100 gr

CIPOLLE ½

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PREPARAZIONE

1 Per preparare queste linguine alla crema di verza e pancetta non dovrete impazzire molto, tutt'altro! Si tratta di un piatto molto semplice da realizzare.

Come prima cosa sfogliate la verza, eliminate le foglie più brutte e sciacquate quelle da utilizzare. Affettate, quindi, le foglie lavate non troppo sottilmente.

2 Scaldate un bel giro d'olio extravergine d'oliva in una padella, preferibilmente in ferro e aggiungete uno spicchio d'aglio sbucciato e mezza cipolla affettata sottilmente. Fate soffriggere il tutto a fiamma moderata, infatti la cipolla dovrà appena imbiondirsi senza bruciare.

3 Aggiungete, ora, la verza preparata in precedenza, abbassate il fuoco e fatela stufare lentamente, aggiungendo se necessario poca acqua o del brodo. Salate poco la verza perchè successivamente verrà utilizzata come condimento insieme alla pancetta.

4 Quando la verza sarà molto morbida, potrete trasferire tutto il contenuto della padella in un bicchiere adatto per il frullatore ad immersione. Frullate ben bene in modo da ottenere una crema vellutata e liscia.

Se dovesse presentarsi troppo compatta, ammorbidite la crema con dell'olio extravergine d'oliva.

5 Rosolate la pancetta in una padella a fiamma vivace cosicchè possa diventare leggermente croccante e dorata.

6 Portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua e quando spicca il bollore, aggiungete il sale grosso e le linguine. Scolate le linguine quando saranno al dente.

7 Nel frattempo avrete trasferito la crema di verza in una bella ciotola capiente dove poter, successivamente, condire la pasta.

Scolate le linguine e trasferitele nel condimento a base di verza, mescolate molto bene fino a che la pasta non sia ben amalgamata al condimento.

Aggiungete, quindi, anche la pancetta messa da parte e mescolate ancora un pochino.

8 Servite le linguine ancora calde in tavola.