

PRIMI PIATTI

# Pasta con pomodorini arrosto e pancetta

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **75 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



La pasta con pomodorini arrosto e pancetta è un primo piatto di sostanza....una sorta di rivisitazione dell'amatriciana con un tocco in più!

La preparazione dei pomodorini arrostiti al forno rende questo primo piatto decisamente più gustoso, il sapore e la dolcezza dei pomodorini si concentra dopo la cottura al forno.

L'aggiunta di un bel pezzo di pancetta buona rende il piatto decisamente saporito e gustoso.

## INGREDIENTI

CASERECCE 400 gr

POMODORINI arrostiti - 500 gr

PANCETTA (TESA) 150 gr

PARMIGIANO REGGIANO 80 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiari da tavola

ORIGANO 1 rametto

ORIGANO ESSICCATO 1 pizzico

SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Disponete i pomodorini in una teglia in uno strato solo e infornateli a 120°C per circa un'ora.



- 2 Tagliate la pancetta a cubetti e fatela rosolare in padella con un paio di cucchiai d'olio extravergine d'oliva.





- 3** Quando la pancetta sarà bella dorata e croccante, prelevatela dalla padella e mettetela da parte al caldo lasciando nella padella il grasso che avrà rilasciato.



- 4** Allontanate la padella dal fuoco e aggiungete uno spicchio d'aglio in camicia, un rametto di origano fresco e i pomodori arrostiti.



- 5 Rimettete il tutto sul fuoco e fate insaporire schiacciando leggermente i pomodorini. Insaporite con sale e un pizzico di origano secco, lasciate cuocere per 5-10 minuti affinché si possa un po' restringere.



**6** Portate una pentola d'acqua a bollire, salatela e tuffatevi la pasta che dovrà cuocere al dente.



**7** Togliete lo spicchio d'aglio dai pomodori e legate il sugo con un mestolino d'acqua di cottura della pasta.





- 8 Scolate la pasta e trasferitela nella padella con il condimento aggiungendo un altro po' d'acqua di cottura della pasta. Fate saltare il tutto per amalgamare bene i sapori e affinché il sugo si asciughi leggermente.





**9** Spegnete il fuoco, unite la pancetta rosolata messa da parte e mescolate. Aggiungete, infine, il parmigiano grattugiato, amalgamate bene e servite.

