

PRIMI PIATTI

Pasta peperoni e pancetta

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La pasta peperoni e pancetta è quella carta vincente da potersi giocare ogni qual volta abbiate amici golosi a cena e poco tempo ma soprattutto pochi ingredienti in frigorifero.

Il binomio peperoni e pancetta lo potete sfruttare in mille modi ed è sempre vincente, soprattutto se a condire un bel piatto di pasta cotta al dente.

INGREDIENTI

ELICOIDALI 400 gr
PANCETTA (TESA) 200 gr
PEPERONI 1/2 rosso e 1/2 giallo - 1
CIPOLLOTTI grande - 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
BASILICO 1 ciuffo
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE
PEPE NERO
RICOTTA SALATA

PREPARAZIONE

1 Per preparare un'ottima pasta peperoni e pancetta dovrete partire proprio dai peperoni che dovranno essere divisi in falde, lavati e puliti dai filamenti bianchi e semi.

Successivamente potrete tagliare ciascuna falda a listarelle non troppo sottili.

2 Pulite ed affettate anche il cipollotto, compresa la prima parte di gambo vicina al cipollotto.

Scaldare un giro d'olio in una padella capiente e aggiungete il cipollotto, preferibilmente rosso, che dovrà appassire.

Aggiungete, quindi, anche i peperoni appena preparati.

3 Aggiungete anche un ciuffetto di prezzemolo ed un ciuffetto di basilico. Condite con sale e pepe. Lasciate cuocere i peperoni per 20-30 minuti o fino a che non saranno morbidi.

4 In una padella a parte, senza aggiungere alcun tipo di condimento, fate rosolare la pancetta tagliata a dadini.

Quando questa sarà bella croccante, toglietela dalla padella scolandola dal grasso che avrà rilasciato, il quale rimarrà in padella.

5 Portate a bollore una pentola colma d'acqua, aggiungete il sale grosso e tuffate la pasta. Preferibilmente pasta corta del formato che più vi piace, noi abbiamo utilizzato gli elecoidali.

6 Scolate la pasta quando sarà molto al dente, terminerà al cottura nel sugo.

Trasferite la pasta scolata nei peperoni e unite anche un mestolo d'acqua di cottura della stessa pasta ricca di amido.

Proseguite la cottura della pasta per un altro minuto.

7 Mantecate la pasta in questo minuto di cottura nel sugo con una grattata di ricotta salata e condite con una bella macinata di pepe nero.

8 Unite la pancetta alla padella e mescolate per condire alla perfezione.

Servite la pasta ben calda con un'aggiunta di ricotta salata a piacere.