

PRIMI PIATTI

Rigatoni porri e pancetta cremosi

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



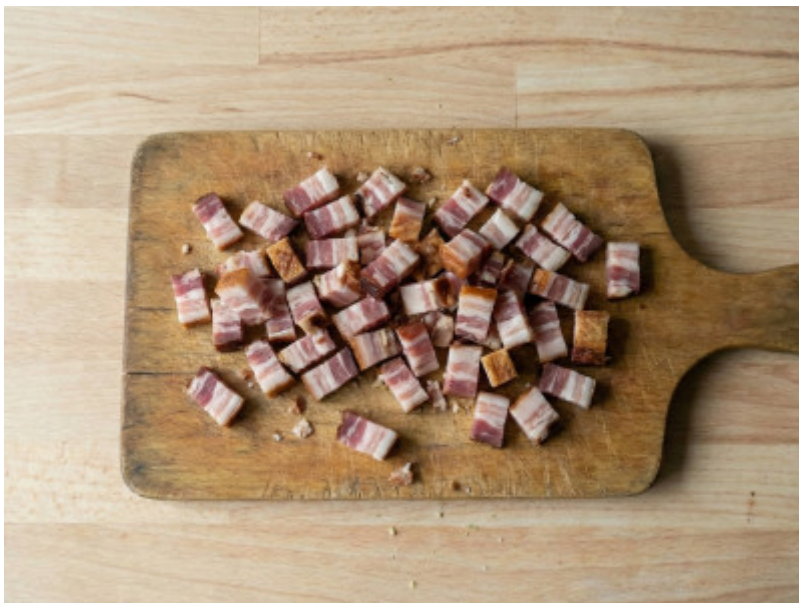
INGREDIENTI PER I RIGATONI PORRI E PANCETTA

RIGATONI 320 gr
PANCETTA AFFUMICATA 200 gr
PORRI 2
PECORINO GRATTUGIATO 80 gr
SALE GROSSO
PEPE NERO MACINATO

Rigatoni porri e pancetta sono un [primo piatto](#) ricco, rustico e avvolgente, ideale per chi cerca sapori decisi e cremosità in cucina. Il formato rigatoni si sposa alla perfezione con il condimento a base di porri stufati e pancetta croccante, uniti dalla cremosità del Pecorino Romano. Si tratta di **una ricetta facile e veloce**, con piccoli trucchi che fanno la differenza. Se ami questo tipo di piatti, prova anche la [pasta con ricotta e pancetta](#), gli [spaghetti alla crema di porro](#), la coloratissima [pasta peperoni e pancetta](#) e i [fusilli con pesto di pistacchi e pancetta](#) o lasciati ispirare dalle [10 ricette di primi invernali pronti in 10 minuti](#).

COME FARE I RIGATONI PORRO E PANCETTA CREMOSI

- 1 Prepara la base: Metti subito a bollire l'acqua per la pasta. Nel frattempo, dedicati al taglio: pulisci i porri eliminando la radice e la parte verde più scura e dura. Affetta la parte bianca e verde chiaro a rondelle sottili. Se non l'hai già a cubetti, taglia anche la pancetta.



- 2 Rendi croccante la pancetta: In una padella ampia, metti la pancetta a freddo (senza aggiungere olio). Accendi la fiamma e lasciala rosolare finché il grasso non si scioglie e i cubetti diventano ben croccanti e dorati.

Conserva la croccantezza: Usa una schiumarola per togliere la pancetta dalla padella e

tienila da parte in una ciotolina. Importante: lascia tutto il grasso sciolto saporito nella padella, servirà per cuocere i porri!

Stufa i porri: Tuffa le rondelle di porro direttamente nel grasso caldo della pancetta. Aggiungi subito un mestolino di acqua di cottura della pasta (ricca di amido) e lascia stufare a fiamma media per circa 5 minuti. I porri devono diventare trasparenti e fondenti.





3 Cuoci la pasta: Salta i rigatoni nell'acqua bollente salata e scolali al dente, tenendo da parte un po' di acqua di cottura.

Unisci i sapori: Versa i rigatoni scolati nella padella con i porri stufati. A questo punto, reinsertisci anche la pancetta croccante che avevi messo da parte.

Il tocco finale: Spegni il fuoco. Aggiungi il Pecorino Romano grattugiato e una macinata di pepe. Se necessario, unisci un goccio d'acqua di cottura e mescola energicamente per creare una crema che leghi la pasta al condimento. Impiatta subito!





IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: Usa rigatoni gluten free.

Versione light: Sostituisci la pancetta con prosciutto cotto a cubetti per un gusto più delicato.

Vegetariana: Elimina la pancetta, aggiungi noci o cubetti di tofu affumicato.

Idea WOW: Aggiungi scorza di limone grattugiata o una manciata di erbe fresche per un tocco profumato.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Il trucco per la cremina: Mescola Pecorino e acqua di cottura lontano dal fuoco per evitare che si stracci e ottieni una crema perfetta.

Lo sfizio in più: Prova con pancetta affumicata per un sapore deciso.

Antispreco: Utilizza le parti verdi più tenere dei porri per brodi o frittate.

Per i bambini: Taglia i porri a pezzetti ancora più piccoli e usa pancetta dolce.

COME CONSERVARE I RIGATONI PORRI E PANCETTA

Rigatoni porri e pancetta si gustano al meglio appena fatti, ma puoi conservarli in frigo per 1 giorno e scaldarli aggiungendo un goccio d'acqua o latte.