

PRIMI PIATTI

# Bavette primaverili con gli agretti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## INGREDIENTI

BAVETTE 350 gr  
AGRETTI (SPANISH MOSS) 150 gr  
PANCETTA AFFUMICATA 150 gr  
CIPOLLOTTI 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3  
cucchiari da tavola  
MOZZARELLA 1  
SALE  
COGNAC 1 bicchierino

## PER LA PRESENTAZIONE

UOVA SODE 2  
PROSCIUTTO COTTO 1 fetta  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1** Pulire e lavare gli agretti e sfilacciarli in modo che non raggrumino e possano condire meglio la pasta.
- 2** Tritare grossolanamente il cipollotto.  
Tagliare la mozzarella a cubetti.  
Fare degli straccetti con una parte del prosciutto cotto e tagliare quello rimanente a listerelle sottili.  
Rassodare l' uovo e farlo raffreddare, quindi spezzettare l'albume e sbriciolare il tuorlo.  
In una padella capiente rosolare, in un cucchiaio d'olio, i cubetti di pancetta affumicata e aggiungere poi il cipollotto tritato e fare insaporire per qualche minuto sfumando con un bicchierino di cognac.
- 3** Versare, nella padella, gli agretti, amalgamare il tutto, aggiungere gli straccetti di prosciutto e fare insaporire per 5 minuti circa e regolare il sale. Lasciare raffreddare e, quindi, aggiungere i cubetti di mozzarella e i pezzetti di albume rassodato.
- 4** Nel frattempo lessare le bavette in abbondante acqua salata.  
Riaccendere il fuoco sotto la padella (fuoco dolce). Scolare la pasta al dente lasciandola alquanto umida e versarla nella padella.
- 5** Mescolare delicatamente ma bene ed impiattare.  
Guarnire con le sottili listerelle di prosciutto cotto, le briciole di tuorlo rassodato ed in fine spolverizzare con il pepe macinato al momento.
- 6**