

PRIMI PIATTI

Bucatini al lardo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Bucatini al lardo, un primo piatto davvero saporito. In realtà si realizza davvero con tre ingredienti base: bucatini, pomodorini e lardo.

Quanto ci si mette? Davvero poco, giusto il tempo di cottura dei bucatini, quindi è un piatto che va benissimo anche per risolvere una cena veloce ma gustosa.

INGREDIENTI

BUCATINI 400 gr
LARDO DI MAIALE 200 gr
POMODORI CILIEGINI 200 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE
facoltativo - 1

PREPARAZIONE

1 Fate soffriggere uno spicchio d'aglio in camicia in un generoso giro d'olio extravergine in

padella.



- 2** Lavate e tagliate i pomodorini in quarti, aggiungeteli in padella e fateli saltare a fuoco vivo per una decina di minuti.



- 3** Portate una pentola a bollire, salatela e tuffatevi i bucatini per portarli a cottura al dente.



- 4 Tagliate il lardo a listarelle, tritate il peperoncino e unitelo in padella insieme ai pomodorini.





5 Aggiungete, quindi, anche il lardo e lasciate cuocere giusto il tempo necessario a farlo diventare trasparente.



6 Aggiungete al sugo un mestolo di acqua di cottura della pasta.



- 7** Scolate i bucatini e trasferiteli direttamente nella padella con il sugo per saltarli. Se necessario, per legare meglio il tutto, aggiungete un altro po' d'acqua di cottura della pasta messa da parte.



- 8** Servite i bucatini al lardo ancora ben caldi.

