

PRIMI PIATTI

Maccheroni pancetta e scamorza

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Ma che buoni questi maccheroni pancetta e scamorza! Un primo piatto da gusto intenso che piacciono a tutti e che sono talmente facili da fare che diverranno presto un vostro cavallo di battaglia! La ricetta è semplicissima ed è adatta anche a chi non ha molta dimestichezza con la cucina, le pentole e le preparazioni troppo complicate. La pancetta dolce al punto giusto, si sposa in maniera perfetta con la nota affumicata della scamorza e insieme danno vita a un mix di sapori incredibile! La gratinatura finale in forno rende questo piatto un capolavoro perché in superficie si forma un crosticina croccante davvero irresistibile. In questo caso abbiamo voluto fare una

versione bianca, di quelle perfette per chi non ha voglia di pomodoro o magari è intollerante ma sappiate che questa rappresenta solo una base, un punto di partenza, infatti si presta benissimo ad essere variata come meglio si crede e si vuole. Così come ad esempio abbiamo utilizzato dei tortiglioni, ma voi potete benissimo scegliere il formato che più vi piace, ciò che ci sentiamo di consigliarvi e quello di prediligere un formato rigato, in modo che possa trattenere il sugo e il condimento e qualora non trovaste la scamorza potrete utilizzare anche altri mix di formaggi. Se cercate altre ricette che siano facili e fatte con pochissimi ingredienti e poco tempo, ve ne suggeriamo anche un'altra molto saporita: [che ne dite di preparare anche questa pasta con i pomodorini arrosto?](#)

INGREDIENTI

MACCHERONI RIGATI 350 gr
PANCETTA AFFUMICATA 250 gr
SCAMORZA AFFUMICATA 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiaini da tavola
GRANA GRATTUGIATO 50 gr
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE
facoltativo - 1
BURRO qualche fiocchetto -

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare questo gustoso primo piatto maccheroni pancetta e scamorza: per prima cosa portate a bollore in una capace pentola dell'acqua; appena l'acqua raggiunge il bollore, salatela, tuffateci la pasta e lasciate cuocere fino a qualche minuto prima del termine del tempo di cottura.



- 2 Mentre la pasta si stà cuocendo, versate in una padella un'abbondante giro d'olio extrarvergine d'oliva, prendete la pancetta affumicata e tagliatela, da prima a listarelle poi, da ogni listarella ricavavate dei cubetti; trasferite i cubetti di pancetta nella padella con l'olio, accendete il fuoco e fate rosolare bene.



3 Se gradite il piccante, prendete un peperoncino rosso tagliatelo a pezzettini e

aggiungetelo nella padella assieme alla pancetta e, continuate a rosolare il tutto, fino a quando la pancetta risulterà bella croccante e dorata.



4 A questo punto prendete la scamorza affumicata, con l'aiuto di una grattugia, grattugiatela e, raccogliate il tutto in una ciotola.



- 5 Una volta che la pasta avrà raggiunto la cottura desiderata e la pancetta si sarà bene rosolata, scalate la pasta, direttamente nella padella, aggiungete nella padella anche la scamorza grattugiata e mantecate il tutto per qualche istante.





- 6 Quando la pasta si sarà bene insaporita, versatela in una teglia da forno, cospargetela con qualche fiocchetto di burro e una generosa spolverata di grana grattugiato.





7 Trasferite in forno preriscaldato a 200°C per circa 10 minuti.

Una volta trascorso il tempo di cottura sfornate i maccheroni pancetta e scamorza e servite.



