

PRIMI PIATTI

Matriciana Pachinese

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

350 g spaghetti grossi
300 g di pomodori ciliegini di Pachino
125 g di pancetta o bacon a dadini
uno spicchio d'aglio
olio e.v. d'oliva
basilico
mezzo peperoncino
pecorino grattugiato.

PREPARAZIONE

- 1 Questa ricetta ha la peculiarità di essere gustosa ed estremamente sbrigativa: dopo aver messo su l'acqua per la pasta, in una padella antiaderente, su fuoco dolce, mettete un cucchiaino d'olio e uno spicchio d'aglio con un'incisione a croce. Appena inizia a friggere, togliete l'aglio e mettete la pancetta, facendola rosolare per non più di un minuto, cioè il tempo di dividere in due i pomodorini, ben lavati, senza eliminare né semi, né bucce. Aggiunti i pomodorini e il peperoncino sminuzzato alla pancetta, si butta la pasta, la si

scola piuttosto al dente (8-9 min.) e ben asciutta, e la si ripassa in padella servendola immediatamente, con una spolverata di pecorino e qualche foglia di basilico.