

PRIMI PIATTI

Pasta con ricotta e pancetta

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La pasta con ricotta e pancetta è un [primo piatto](#) **delizioso e saporito**, la combinazione di **ricotta cremosa, pancetta croccante** e parmigiano è irresistibile. La ricotta aggiunge **cremosità e morbidezza** al piatto, mentre la pancetta dona **sapore e quel particolare tocco di croccantezza** che fa di questa ricetta un vero e proprio cavallo di battaglia.

La pasta con ricotta e pancetta è anche **un piatto facile e veloce da preparare, richiede solo pochi ingredienti** e può essere pronto in circa 30 minuti. Questo rende **la pasta con ricotta e pancetta un pasto perfetto per le sere infrasettimanali** o per

quando hai poco tempo da cucinare.

Segui la nostra ricetta con video e dettagliato passo passo fotografico per cucinare un delizioso piatto di pasta con ricotta e pancetta e non dimenticarti di provare le varianti che trovi in fondo alla ricetta!

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Gnocchi di ricotta](#)

[Pasta al gorgonzola](#)

[Pasta alla carrettiera](#)

[Fettuccine alla papalina](#)

[Pasta salmone affumicato e vodka](#)

COSA SERVE PER FARE LA PASTA CON RICOTTA E PANCETTA

PASTA Formato conchiglie - 400 gr

RICOTTA VACCINA 400 gr

PANCETTA (TESA) 200 gr

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 200 gr

SALE

PEPE NERO

COME SI PREPARA LA PASTA CON RICOTTA E PANCETTA

- 1 Taglia la pancetta a listarelle e falla rosolare in padella con un filo di olio extravergine di oliva. Mescola a fuoco medio fino a quando la pancetta risulterà croccante e dorata. Nel frattempo cuoci la pasta in una pentola con abbondante acqua bollente salata.





2 Mentre la pasta cuoce prepara la crema di ricotta: versa la ricotta in una ciotola e aggiungi il Parmigiano, il pepe e qualche cucchiaio di acqua di cottura della pasta. Mescola bene per ottenere una crema morbida e omogenea.



3 scola la pasta al dente e falla saltare per un minuto nella padella con la pancetta, poi

spegni il fuoco e unisci la crema di ricotta. Amalgama la pasta al condimento aggiungendo poca acqua di cottura.

Servite subito la pasta con ricotta e pancetta!





5 VARIANTI DELLA PASTA CON RICOTTA E PANCETTA

Pasta con ricotta, pancetta e verdure. Aggiungi un tocco di colore al tuo piatto con verdure fresche di stagione. Puoi utilizzare spinaci, broccoli, pomodorini, peperoni o qualsiasi altra verdura che preferisci. Salta le verdure in padella con la pancetta prima di aggiungere la ricotta per creare un condimento ancora più saporito.

Pasta con ricotta, pancetta e noci. Per un gusto più croccante unisci delle noci tritate alla ricotta. Puoi utilizzare noci classiche, noci pecan o noci di macadamia. Aggiungi le noci al condimento di ricotta oppure utilizzale come decorazione finale per un effetto scenografico.

Pasta con ricotta, pancetta e zafferano. Lo zafferano dona sapore e un bel colore dorato e inconfondibile a questo piatto. Sciogli una bustina di zafferano in un po' di latte caldo o acqua di cottura della pasta e aggiungilo al condimento di ricotta. Mescola bene per distribuire uniformemente la spezia.

Pasta con ricotta, pancetta e funghi. Se ami i sapori autunnali, prova ad aggiungere dei funghi al tuo piatto di pasta con ricotta e pancetta. I funghi porcini, i funghi misti o i chiodini sono perfetti per questa ricetta. Salta i funghi in padella con la pancetta prima di aggiungere la ricotta, oppure cuocili separatamente e uniscili al condimento al momento di servire.

Pasta con ricotta, pancetta e pesto. Per un gusto più deciso e mediterraneo, sostituisci la ricotta con del pesto genovese. Il pesto si abbina perfettamente alla pancetta e crea un condimento cremoso e saporito. Aggiungi un po' di acqua di cottura della pasta per diluire il pesto e renderlo più facile da amalgamare.

Oltre a queste varianti, puoi sbizzarrirti con la tua fantasia e aggiungere altri ingredienti al tuo

piatto di pasta con ricotta e pancetta. Ad esempio, puoi utilizzare del prosciutto crudo al posto della pancetta, oppure aggiungere un po' di panna fresca per rendere il condimento ancora più cremoso.