

PRIMI PIATTI

Rigatoni lardiati

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

RIGATONI 400 gr
PANCETTA (TESA) 100 gr
LARDO DI MAIALE 100 gr
PECORINO ROMANO 40 gr
CIPOLLE 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Fate un trito finissimo con la pancetta, il lardo, la cipolla e lo spicchio d'aglio.



2 Mettetelo in un tegame di coccio e rosolate mescolando di continuo.



3 Quando il trito comincia a disfarsi, bagnate con un mestolino d'acqua bollente e proseguite la cottura ancora per qualche minuto.



4 Lessate la pasta in abbondante acqua salata e scolatela al dente.

Riversatela nel tegame con il condimento e lasciate insaporire a fuoco moderato.



5 Regolate di sale e completate con il pepe ed il pecorino. Servite caldissimo.

NOTE

Ricetta tratta dal libro: Maccheroni. La grande cucina campana. I primi piatti Autrice: Rossella Guarracino