PRIMI PIATTI

Spaghetti col rancetto

LUOGO: Europa / Italia / Umbria

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

Avete mai provato gli **spaghetti col rancetto**? Si tratta di una deliziosa ricetta che ha origini umbre, molto semplice e saporita, assolutamente da provare.

Oltre che umbra è una ricetta di origine contadina, infatti utilizza pochi ingredienti come i pomodori, il formaggio stagionato, la pancetta che si trovavano in tutte le case, anche quelle meno ricche. Il tocco che contraddistingue questo piatto è di certo l'uso della maggiorana che rende molto caratteristico il sapore e il suo profumo. Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta. Se poi amate i primi piatti semplici ecco per voi altre idee assolutamente da realizzare al più presto:

spaghetti alle zucchine
spaghetti alla gennaro
spaghetti del poverello

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

POMODORI PELATI 600 gr

PANCETTA (TESA) 200 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

CIPOLLE 100 gr

MAGGIORANA mezzo rametto -

PECORINO ROMANO + q.b. per servire - 40 gr

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta degli spaghetti col rancetto per prima cosa tritate la cipolla e fate a dadini la pancetta.

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

2 Nel frattempo ponete sul fuoco una padella fatevi soffriggere

la pancetta a dadini e lasciatela rosolare bene.

Fatto ciò rimuovete la pancetta ed aggiungete l'olio evo, la cipolla tritata e appena risulterà imbiondita unite anche i pomodori pelati e sminuzzati.

Cook

Cook

Cook

Cook

Cook

Cook

Cook

Cook

3 Fatto ciò mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata.

Appena l'acqua prende bollore, lessatevi gli spaghetti al dente.

4 Quando la salsa sarà quasi cotta, aromatizzatela con la maggiorana fresca e con un pizzico di pepe; regolate di sale e lasciate insaporite per un paio di minuti.

Scolate gli spaghetti e conditeli in padella con la salsa appena preparata e aggiungete un pò di acqua di cottura. ; unite parte della pancetta e mescolate bene e aggiungete il pecorino romano.

Cook

Cook

Cook

Cook

5 quindi serviteli con la pancetta croccante rimasta, una girata di pepe nero ed una spolverata di pecorino grattugiato.

Cook

Cook
AROUND