

PRIMI PIATTI

Spaghetti rucola e pancetta

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **10 min**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Ma quanto sono semplici e saporiti gli spaghetti rucola e pancetta? Troppo, anzi di più! Questa è una ricetta davvero squisita che diventerà presto un vostro cavallo di battaglia quando in cucina avete poche idee ma tanta fame. Si fa con pochissimi ingredienti che però essentto molto gustosi, daranno una spinta notevole al piatto.

La ricetta che qui vi proponiamo è perfetta per una cena estiva perché praticamente si preparara contemporaneamente alla cottura della pasta.

Provate questa ricetta e se vi piacciono i piatti di questo tipo ecco una serie di primi veloci:

[spaghetti al prezzemolo](#)

[spaghetti alle zucchine](#)

[spaghetti alla carretteria](#)

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

PANCETTA (TESA) 250 gr

RUCOLA 80 gr

GRANA PADANO a scaglie -

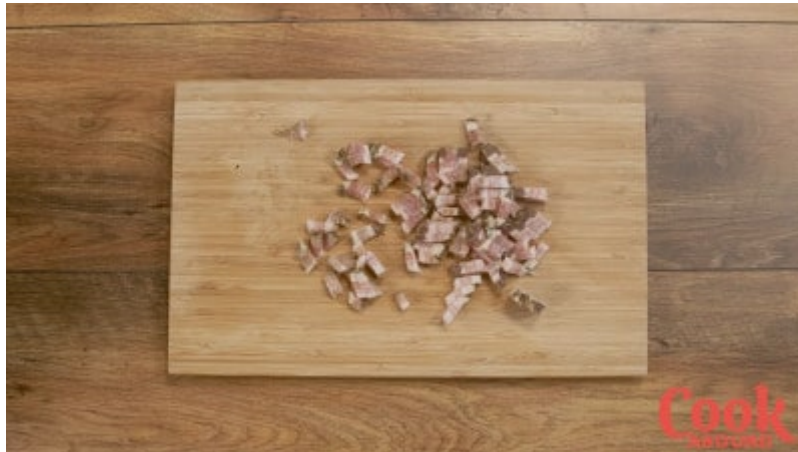
SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare la ricetta degli spaghetti rucola e pancetta per prima cosa bisogna tagliare la pancetta tesa a listarelle.





2 Ora si può lessare la pasta.





- 3** A questo punto si deve rosolare la pancetta a listarelle con poco olio e scolare la pasta in padella con la pancetta.





4 Ora, bisogna allontanare dal fuoco ed unire la rucola pepare nei singoli piatti e scaglie di grana.

