

PRIMI PIATTI

Vermicelli con pancetta, baccelli e provolone

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *12 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Un primo piatto assolutamente primaverile, i vermicelli con pancetta, baccelli e provolone sono un'ottima soluzione per portare gusto sulle tavole anche dei meno esperti in cucina.

Se questo mix vi stuzzica, dovete assolutamente provarlo, diventerà uno dei vostri cavalli di battaglia!

INGREDIENTI

VERMICELLI 400 gr
PANCETTA (TESA) 150 gr
BACCELLI DI FAVE 500 gr
PROVOLONE 80 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
MAGGIORANA 1 rametto
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Portate a bollire una pentola colma d'acqua, salatela e fatevi cuocere i vermicelli.

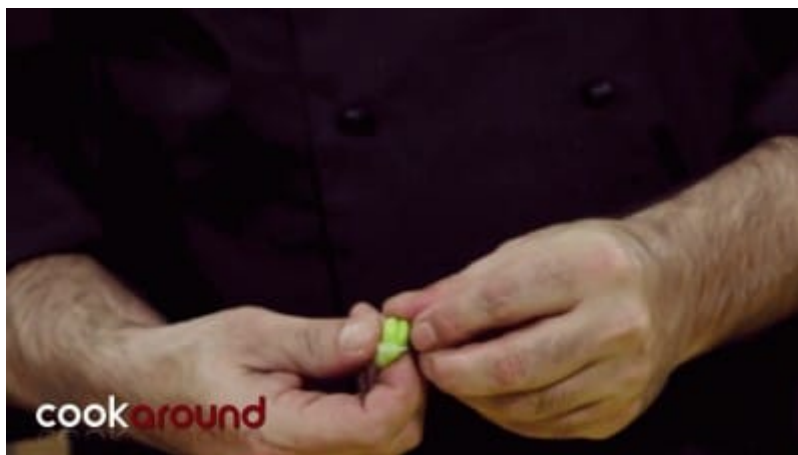
Nel frattempo prendete una padella, fatevi scaldare un giro d'olio extravergine d'oliva, unite l'aglio in camicia e un rametto di maggiorana e fate prendere calore.



2 Tagliate la pancetta a dadini, aggiungetela alla padella e fate cuocere a fiamma bassa cosicché la pancetta rilasci il grasso.



3 Nel frattempo sgranate i baccelli e rimuovete la buccia esterna delle fave; mettetele da parte.



4 Rimuovete dalla padella con la pancetta lo spicchio d'aglio ed il rametto di maggiorana.

Scolate la pasta al dente, trasferitela nella padella con la pancetta e unite le fave, il provolone grattugiato e del pepe macinato fresco.

Condite bene la pasta saltandola con gli altri ingredienti.



5 Servite i vermicelli aggiungendo altro provolone grattugiato a piacere.

