

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  
cucchiari 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.

