

PENNE BURRO E PANCETTA



Tipo di ricetta: Portata principale
Numero di porzioni: 4 porzioni
Tempi di preparazione: 25 Minuti
Tempi di cottura: 10 Minuti
Pronto in: 35 Minuti
Difficoltà: Facile

Ingredienti:

- pancetta a dadini 100g.
- burro 200g.
- olio extravergine d'oliva q.b.
- sale q.b.
- pennette rigate 500g.
- grana grattugiato q.b.
- pepe q.b.

Preparazione:

Far rosolare la pancetta con un pezzetto di burro e un filo d'olio extravergine d'oliva.

Nel frattempo cuocere le pennette in abbondante acqua salata al punto giusto.

Scolarle al dente e condirle con la pancetta.

Amalgamate per bene aggiungete il pepe e abbondante grana grattugiato.