

Pasta rosa con pancetta e salvia



ingredienti

400 g di farfalle (o altra pasta corta)
300 ml di passata di pomodoro
200 g di pancetta a cubetti
200 ml di panna da cucina
4 cucchiari di olio extravergine d'oliva
3 foglie di salvia
una cipolla
un ciuffetto di prezzemolo per decorare
sale

PREPARAZIONE

5 min

COTTURA

25 min

TEMPO TOTALE

30 min

4 persone

procedimento

Mondare e tritare finemente la cipolla, quindi trasferirla in una padella con l'olio e farla rosolare a fiamma dolce. Unire la pancetta a dadini, farla dorare, aggiungere la passata di pomodoro e la salvia. Regolare di sale e far cuocere per circa 20 minuti a fiamma medio-bassa senza coperchio.

In una pentola, portare ad ebollizione abbondante acqua salata e, quando bolle, lessarvi la pasta. Quando sarà cotta, trasferire la pasta nella padella con il condimento, unire la panna e far saltare qualche minuto, mescolando bene. Servire la pasta rosa con pancetta e salvia, decorando con una spolverata di prezzemolo tritato.