

Pasta con pancetta e vino bianco



ingredienti

200 g di pasta a scelta
200 g di pancetta affumicata
4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
4 cucchiaini colmi di Parmigiano Reggiano
una cipolla
uno spicchio d'aglio
un bicchiere e mezzo di vino bianco secco
sale, pepe nero

PREPARAZIONE

5 min

COTTURA

15 min

TEMPO TOTALE

20 min

2 persone

procedimento

In una pentola, portare ad ebollizione abbondante acqua salata e, quando bolle, tuffarvi la pasta.

Pelare l'aglio; pelare la cipolla e affettarla in senso longitudinale. In un saltapasta, scaldare l'olio e farvi imbiondire a fiamma dolce l'aglio e la cipolla. Quando quest'ultima sarà imbiondita, unire la pancetta e rosolarla qualche minuto. Versare il vino bianco, aggiungere abbondante pepe, e far cuocere a fiamma media, fino a che non rimarrà un fluido ristretto a velare la padella.

Scolare la pasta e trasferirla nel saltapasta, cospargere con il Parmigiano Reggiano e saltare a fiamma vivace per qualche minuto, fino a che il formaggio non sarà fuso. Servire subito, accompagnando con una ciotolina di Parmigiano Reggiano e decorando con una spolverata di pepe nero.