

# Pasta con carote e pancetta



## ingredienti

180 g di pasta di grano duro  
120 g di pancetta affumicata  
100 g di robiola  
un cucchiaino di prezzemolo tritato  
sale, pepe

## 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, lessarvi la pasta. Pulire le carote e tagliarle a rondelle sottili.

In un saltapasta, scaldare la pancetta senza altro condimento e, quando cominceranno a sciogliersi i suoi grassi, unire le carote e farle rosolare saltandole spesso, fino a che non risulteranno tenere. Regolare di sale e pepe.

Quando la pasta sarà cotta al dente, scolarla, trasferirla nel saltapasta e unire la robiola: mescolare bene fino a distribuire bene il condimento. Cospargere con il prezzemolo e servire subito.