

Pasta con pancetta e cavolfiore



ingredienti

180 g di pasta di grano duro
150 g di cavolfiore lessato
120 g di pancetta affumicata
3 cucchiari di olio extravergine d'oliva
uno spicchio d'aglio
una presa di semi di papavero
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.

In un saltapasta, scaldare l'olio con l'aglio schiacciato e, appena inizia a sfrigolare, tuffarvi il cavolfiore ridotto a cimette e la pancetta, quindi rosolare fino a doratura. Regolare di sale e pepe.

Quando la pasta sarà cotta, scolarla e trasferirla nel saltapasta, quindi saltare qualche minuto a fiamma vivace per distribuire bene il condimento. Dopo avere spento il fuoco, incorporare una presa di semi di papavero, mescolare bene e servire.