

Pasta con pancetta e robiola



ingredienti

180 g di pasta di grano duro (io ho scelto i bucatini)
120 g di pancetta affumicata
100 g di robiola
3 cucchiaini di latte
mezza cipolla
uno spicchio d'aglio
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.

Nel frattempo, preparare il condimento. Pelare e schiacciare l'aglio, tritare la cipolla. In un saltapasta, rosolare la pancetta con l'aglio e la cipolla, fino ad una leggera doratura. In una tazza, stemperare la robiola con il latte e, se si ritiene necessario, unire un pizzico di sale.

Quando la pasta sarà cotta, scolarla e trasferirla nel saltapasta, unire la robiola, regolare di pepe e far saltare pochi minuti a fiamma vivace per distribuire bene il condimento. Spegnerne il fuoco, aggiungere il prezzemolo e mescolare bene. Servire subito.