

GARGANELLI DEL CONTADINO DI ROBY



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- aglio
- sale
- prezzemolo
- pancetta affumicata (40g)
- garganelli (400g)
- peperoncino
- pomodori Pachino (10g)

Come si prepara

Per il sugo: scaldare in una padellina antiaderente 4 cucchiari d'olio extravergine di oliva, uno spicchio d'aglio tritato finemente, la pancetta affumicata tagliata a julienne e i pomodorini tagliati in quattro parti.

Cuocere tutto quanto insieme facendo attenzione a non fare un soffritto.

Lasciare cuocere 5 minuti a fuoco lento, aggiungere un po' di peperoncino a piacere ed una bella spruzzata di prezzemolo tritato.

Lessare la pasta.

Condire i garganelli con il sugo caldo et voila'... un piatto velocissimo e semplicissimo ed anche tanto gustoso.

Difficoltà: 1

Tempo: 20

Tags

ricette utente, piatti veloci, pasta corta, pancetta, garganelli

