

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON PATATE NOVELLE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (3 cucchiaini)
- sale
- rosmarino
- 1 cipolla
- burro (30gr)
- prezzemolo
- panna liquida (150ml)
- patate novelle (200gr)
- pancetta affumicata (30gr)
- spaghetti alla chitarra (400gr)

Come si prepara

Fate sciogliere il burro in un tegamino, unite la cipolla tagliata a velo e, dopo qualche minuto, aggiungete le patate novelle.

Tritate finemente la pancetta affumicata e le foglioline di un rametto di rosmarino; unite tutto alle patate novelle e soffriggete, a fuoco molto basso e a recipiente coperto, mescolando sino a che le patate novelle saranno tenere ma non sfatte.

Unite la panna e lasciate sobbollire per 10 minuti, controllando il sale.

Cuocete la pasta leggermente al dente, scolatela e conditela con l'olio, versatevi sopra il sugo preparato e un po' di prezzemolo tritato. Mantecate bene e servite subito.

Difficoltà: 3

Tabella nutrizionale

Valore energetico	318 kcal 1331 kJ
-------------------	---------------------

Tags

pasta fresca, pasta all'uovo, pasta lunga



