

PRIMI PIATTI

Fusilli lunghi con pomodori

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

35 min

Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo fusilli lunghi	350 g
Insalata cicorietta selvatica	1 cespo
Pomodori maturi sodi	300 g
Aglione	1 spicchio
Cipolla	1
Pancetta (fette da 80 g)	80 g
Olio d'oliva extra-vergine	5 cucchiaini
Sale	1 pizzico
Pepe	1 pizzico

Preparazione

- 1 Pulire la cicoria; tagliarla a pezzetti, lavarla, farla scottare in acqua salata in ebollizione per 1-2 minuti e scolarla.
- 2 Far scottare i pomodori in acqua in ebollizione, privarli della buccia e dei semi e tritarli. Sbucciare lo spicchio d'aglio e la cipolla, lavarli, schiacciare l'aglio e affettare la cipolla.
- 3 Tagliare la pancetta a listerelle e farla rosolare in una padella antiaderente, a fuoco vivace, facendola colorire leggermente; scolarla e tenerla da parte.
- 4 Mettere in un tegame l'olio, aggiungere lo spicchio d'aglio e la cipolla affettata e farli appassire; unirvi la pancetta rosolata, i pomodori tritati e un pizzico di sale e pepe; far cuocere la salsa, a fuoco moderato, per 10 minuti circa mescolandola di tanto in tanto con un cucchiaino di legno; quindi unire la cicorietta e continuare la cottura per 4-5 minuti.
- 5 Nel frattempo, in una pentola portare a ebollizione abbondante acqua, salarla e farvi cuocere la pasta; scolarla al dente, condirla con il ragù di cicorietta e pancetta e servirla calda.