



## Mezze penne con cavolfiore e pancetta

**Ingredienti per 4 persone:**

**1 cavolfiore di medie dimensioni, mezza cipolla, 4 cucchiaini di olio di oliva, 300 gr di mezze penne rigate, sale e pepe, una confezione di dadini di pancetta dolce, parmigiano.**

Mettete a bollire l'acqua per la pasta e, quando bolle, salatela. Gettate nell'acqua bollente le cimette di cavolfiore mondare e fatele cuocere per cinque minuti, poi aggiungete le mezze penne rigate. Nel frattempo in una padella larga e antiaderente fate scaldare l'olio e la cipolla tagliata a fette sottili. Quando la cipolla è bel soffritta, aggiungete i dadini di pancetta, e fateli rosolare. Non appena le penne con il cavolfiore saranno cotte, scolatele bene e fatele saltate nella padella con l'olio, la cipolla e la pancetta. Servite la pasta, spolverizzandola di parmigiano e una generosa macinata di pepe.