

Orecchiette con rucola e pancetta

Le orecchiette con rucola e pancetta si preparano velocemente sbollentando la rucola lavata e preparando con la pancetta e i pomodori una salsa a cui verrà poi aggiunta la rucola e infine la pasta scolata al dente per una veloce mantecatura, al momento di servire in tavola verrà cosparsa con abbondante parmigiano.



Ingredienti

- 400 g **Orecchiette**
 - 2 mazzetti **Rucola**
 - 50 g **Pancetta**
 - 4 cucchiari **Parmigiano grattugiato**
 - 2 cucchiari **Olio extravergine di oliva**
 - 350 g **pomodori pelati**
 - q.b. **Sale**
 - q.b. **Pepe**
-

Preparazione

Mondare la rucola, eliminare le foglie rovinate e lavarla più volte in acqua fredda: poi farla sbollentare per qualche minuto in acqua adeguatamente salata in ebollizione e scolarla.

Far rosolare la pancetta tagliata a dadini nell'olio, unire i pomodori pelati schiacciati con la forchetta, condire con poco sale e un po' di pepe macinato al momento, rimescolare e lasciare restringere il sughetto a calore moderato.

Solo alcuni minuti prima di spegnere il fuoco incorporarvi la rucola tagliata grossolanamente.

Nel frattempo cuocere le orecchiette in abbondante acqua salata in ebollizione e scolarle al dente.

Versare le orecchiette direttamente nel recipiente contenente il condimento appena preparato, rimescolare, lasciarle insaporire, quindi spolverizzare con il parmigiano reggiano grattugiato e infine servire subito in tavola.