

RICETTA DEL GIORNO

Pasta rustida

INGREDIENTI: *1 kg. di ditalini, sei patate tagliate a fettine o a dadini, burro, formaggio di malga, una cipolla, 500 g. di pancetta, sale.*

PREPARAZIONE: Cuocere la pasta insieme alle patate aggiungendo il sale al momento della bollitura. Scolare molto al dente e condire bene con burro e formaggio per evitare che la pasta si attacchi. A parte tagliare una cipolla a fettine e farla dorare nel burro, facendo attenzione a non bruciarla. Unire la pancetta tagliata a dadini e, quando sarà dorata, mettere nella stessa padella la pasta e farla saltare. Aggiungere abbondante formaggio di malga tagliato a dadini, saltare ancora un attimo, quindi servirla bollente.