

RICETTA DEL GIORNO

Tagliatelle col finocchio selvatico

INGREDIENTI: 400 g. di tagliatelle fatte in casa, 150 g. di pancetta di maiale, quattro scalogni, due spicchi d'aglio, due mazzetti di finocchio selvatico, prezzemolo, pecorino grattato, pepe nero, olio extravergine d'oliva, sale.

PREPARAZIONE: Mondare gli scalogni, lavarli e tritarli con tutte le code; schiacciare l'aglio; mondare, lavare e spezzettare il finocchio. Versare il tutto in un tegame di terracotta; aggiungere la pancetta tagliata a dadini, il prezzemolo e l'olio. Salare e pepare; coprire d'acqua e cuocere a fuoco basso per il tempo necessario finché la salsa si sarà ristretta. Usare la salsa così ottenuta per condire le tagliatelle cotte al dente in abbondante acqua salata; informaggiare con pecorino grattato e servire caldo.