



PASTA

Rigatoni al pomodoro e pancetta



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

20 MIN



CALORIE

690K

NOTE

INGREDIENTI

360 g di Rigatoni

200 g di Pomodori rossi

160 g di Pancetta

1 Cipolla

1 spicchio di Aglio

20 cl di Vino bianco secco

1 ciuffetto di Prezzemolo

2 rametti di Maggiorana

Peperoncino in polvere

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Mettete al fuoco una pentola capiente con l'acqua per cuocere la pasta. Tagliate i pomodori a metà, togliete i semi e il liquido di vegetazione, tagliateli a dadini e metteteli da parte.

- Tagliate la pancetta a pezzetti e fatela rosolare in una padella capiente (tipo saltapasta) senza condimento, per 3-4 minuti a fuoco molto basso; togliete la pancetta con una schiumarola e tenetela in caldo, poi mettete la padella da parte, senza lavarla.
- Tritate finemente la cipolla, l'aglio, un po' del prezzemolo e le foglioline di maggiorana. Versate l'olio nella padella utilizzata in precedenza, aggiungete il trito preparato, unite un pizzico di peperoncino e fatelo soffriggere per 3-4 minuti a fuoco basso. Alzate la fiamma, unite il vino e fatelo sfumare; continuate la cottura per 7-8 minuti a fuoco molto basso e mescolate spesso, unendo se necessario poca acqua della pasta.
- Aggiungete i pomodori preparati e fate cuocere a fiamma vivace per 2-3 minuti; rimettete la pancetta, regolate di sale e mescolate, quindi dopo qualche secondo spegnete e tenete in caldo.
- Quando l'acqua nella pentola bolle, salatela leggermente e calate i rigatoni. Un minuto prima che la pasta sia cotta rimettete la padella del sugo sul fuoco, aggiungete i rigatoni scolati molto al dente (tenete da parte un po' dell'acqua) e fate insaporire per qualche secondo a fiamma vivace, unendo se necessario poca acqua di cottura. Spolverate con abbondante prezzemolo tritato e servite subito.

Carla Marchetti