

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Fusilli lunghi al sugo di pancetta

Strawberry · Tuesday, November 8th, 2011

Ingredienti:(4 persone)

- 400gr fusilli lunghi
- 300gr pancetta a fette
- 400gr salsa di pomodoro
- mezza cipolla
- 30gr capperi
- salvia
- 80gr pecorino a dadini
- mezzo bicchiere vino bianco
- prezzemolo
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Farcite ogni fetta di pancetta con un dadino di pecorino, la salvia e il prezzemolo tritati, qualche capperi e chiudete a involtino fermandoli con degli stuzzicadenti. In un tegame, versate un filo di olio e disponeteci gli involtini, fate rosolare su entrambi i lati a fuoco vivace, abbassate la fiamma e aggiungete la mezza cipolla tritata finemente, una volta appassita, bagnate con il vino bianco, fate evaporare e aggiungete la salsa di pomodoro, salate,pepate, coprite e lasciate cuocere per circa 30 minuti. Cuocete i fusilli in acqua salata, scolateli e conditeli con il sugo ottenuto, disporre su di un piatto da portata e guarnire con gli involtini di pancetta.

This entry was posted on Tuesday, November 8th, 2011 at 4:38 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

