

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Puntarelle con pancetta

Strawberry · Wednesday, June 26th, 2013

Ingredienti:(4 persone)

- 500gr puntarelle
- 150gr pancetta affumicata
- 40gr parmigiano grattugiato
- mezza cipolla
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Lavate e tagliate a pezzi le puntarelle, sbollentatele per 5 minuti in acqua salata. In una padela versate un filo di olio, rosolate la cipolla tagliata finemente, unite la pancetta tagliata a cubetti e continuate la cottura per 5 minuti, aggiungete le puntarelle, salate, pepate e lasciate insaporire per alcuni minuti, togliete dal fuoco e sistemate il tutto su di un piatto da portata, cospargete con il parmigiano e un filo di olio.

This entry was posted on Wednesday, June 26th, 2013 at 5:58 pm and is filed under [Contorni](#), [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

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.