

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Spaghetti al sugo con pancetta

Strawberry · Thursday, October 24th, 2013

Ingredienti:(4 persone)

- 400gr spaghetti
- 320gr pancetta fresca affettata
- 400gr salsa di pomodoro
- 100gr parmigiano grattugiato
- salvia
- una cipolla
- prezzemolo
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Stendete le fettine di pancetta su di un tavolo da lavoro, mettete al centro una foglia di salvia e il parmigiano, arrotolatelo ad involtino e fermate con uno stuzzicadenti. In una casseruola, versate un filo di olio, adagiatevi gli involtini e fate rosolare per circa 10 minuti da tutti i lati, togliete il grasso in eccesso, riportate sul fuoco, unite la cipolla tagliata finemente , la salsa di pomodoro, salate,pepate, coprite e lasciate cuocere per circa 30 minuti. Cuocete gli spaghetti in acqua salata, scolateli e conditeli con il sugo e gli involtini, disponete su di un piatto da portata, cospargete con il parmigiano rimasto e il prezzemolo.

This entry was posted on Thursday, October 24th, 2013 at 7:39 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.