

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Spaghetti con provola e pancetta

Strawberry · Wednesday, April 10th, 2013

### Ingredienti:(4 persone)

- 400gr spaghetti
- 4 carciofi
- 150gr pancetta affumicata
- 300gr polpa di pomodoro
- 150gr provola affumicata
- prezzemolo
- olio extravergine
- sale pepe

### Preparazione:

Tagliate la pancetta a listarelle e la provola a dadini. Capate i carciofi togliendo le foglie più dure e tagliateli a fette sottili. In una padella, versate un filo di olio e unite lo scalogno tritato finemente, rosolate per alcuni minuti e aggiungete i carciofi e la pancetta, salate,pepate e fate cuocere per 5 minuti, aggiungete il pomodoro e continuate la cottura per circa 15 minuti. Cuocete gli spaghetti in acqua salata, scolateli e passateli in padella con la pancetta e i carciofi, mescolate e disponete gli spaghetti su di un piatto da portata, unite la provola e il prezzemolo tritato, mescolate e buon appetito. Se preferite la provola potete metterla grattugiata.

This entry was posted on Wednesday, April 10th, 2013 at 5:39 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.