

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Penne con carciofi e pancetta

Strawberry · Monday, November 25th, 2013

Ingredienti:(4 persone)

- 500gr penne
- 100gr pancetta
- 2 carciofi
- 50gr pecorino grattugiato
- olio extravergine
- sale

Preparazione:

Pulite i carciofi, togliete le foglie dure e lasciate il cuore dei carciofi, tagliateli a fettine sottilissime, tagliate a dadini la pancetta. In un'ampia padella, versate un filo di olio, unite i carciofi e la pancetta, fateli rosolare bene, cuocete la pasta in acqua salata, scolatela e aggiungetela alla padella con i carciofi, fate mantecare per alcuni minuti, una spolverata di pecorino, mescoate e servite su di un piatto da portata.

This entry was posted on Monday, November 25th, 2013 at 10:39 pm and is filed under [Senza categoria](#)

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.