Maccheroni cacio, pepe e radicchio

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



Per voi un’idea per un primo sfizioso, molto gustoso. Ai classici maccheroni con cacio e pepe aggiungiamo il radicchio e la pancetta che donano ricchezza al piatto ma anche un tocco di particolarità.

INGREDIENTI:

- 250 gr di maccheroni
- 1 cespo piccolo di radicchio rosso
- 150 gr di pecorino romano
- 100 gr di pancetta
- Pepe in grani qb
- Sale e olio extravergine d’oliva qb

PROCEDIMENTO:

1. Pulite e lavate il radicchio. Tagliatelo a striscioline e asciugatelo.
2. In una ciotola unite il pecorino grattugiato assieme al pepe nero macinato grossolanamente.
3. In una padella fate rosolare la pancetta tagliata a dadini o a striscioline senza condimento. Quindi, unite il radicchio e fate rosolare insieme i due ingredienti a fuoco vivace per due minuti.
4. Cuocete i maccheroni in abbondante acqua salata.
5. Unite nella ciotola del pecorino e del pepe un po’ di acqua di cottura della pasta.
6. Scolate i maccheroni al dente e versateli nella ciotola col pecorino e il pepe. Mescolate bene, aggiungete la pancetta e il radicchio e servite subito.[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/maccheroni-cacio-pepe-e-radicchio/58087