



Mezzanelli con Lardo y Tomatitos Piennolo

Categoría: Primeros platos **Tempo di preparazione:** 10 minutos **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 400 g de mezzanelli rotos, macaroncelli o pasta ziti
- 300 g de tomatitos Piennolo
- 130 g de lardo di Colonnata (tocino curado)
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1/2 guindilla o pimienta
- 1 cucharada de manteca de cerdo o 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1/2 vaso de vino tinto seco
- Queso parmesano y pecorino romano rallados al gusto
- Albahaca fresca
- Sal al gusto

Chef: Viviana Marrocoli

Un plato de pasta delicioso para disfrutar en una noche fría con amigos o familia. Acompaña con pan de masa madre para no dejar ni rastro de la salsa.

Para 4 personas

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 25 minutos

Método

Calienta la manteca de cerdo o el aceite de oliva en una sartén y sofríe la cebolla picada, 100 g del lardo finamente picado, el ajo y la guindilla. Cuando todo esté suave, desglasa con el vino tinto y deja que se evapore. Añade los tomatitos y cocina a fuego lento durante unos 15 minutos para que los sabores se mezclen.

Mientras tanto, en una sartén aparte, fríe el resto del lardo en su propia grasa hasta que esté crujiente, durante unos 10 minutos.

Cuece la pasta en abundante agua con sal y escúrrela al dente. Añádela a la sartén con la salsa y mézclala bien.

Sirve la pasta en platos calientes, espolvorea con pimienta, pecorino y parmesano, albahaca fresca y el lardo crujiente. Sírvelo caliente.

