



Pâtes Mezzanelli au Lardo et Tomates Cerises Piennolo

Categoria: Premier plats **Tempo di preparazione:** 10 minutes **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4 personnes

- 400 g de pâtes mezzanelli, macaroncelli ou pasta ziti
- 300 g de tomates cerises Piennolo
- 130 g de saindoux de Colonnata (graisse de porc séchée)
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1/2 piment ou poivre
- 1 cuillère à soupe de saindoux ou 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- un demi-verre de vin rouge sec
- parmesan râpé et pecorino romano, au goût
- basilic frais
- sel au goût

Chef : Viviana Marrocoli

Un plat de pâtes vraiment délicieux à déguster en famille et entre amis lors d'une soirée fraîche. Servir avec du pain au levain pour éponger la sauce !

Temps de préparation : **10 minutes**

Temps de cuisson : **25 minutes**

Préparation

Faites chauffer l'huile d'olive ou le saindoux dans une poêle avec l'oignon émincé, 100 g de graisse de porc salée finement hachée, l'ail et une pincée de piment.

Quand tout est devenu une sauce, déglacez avec le vin.

Une fois évaporée, ajoutez les tomates cerises et laissez cuire environ 15 minutes à feu doux pour bien mélanger.

Pendant ce temps, faites revenir le reste de la graisse de porc séchée dans une poêle sans matière grasse jusqu'à ce qu'elle soit croustillante, pendant environ 10 minutes.

Faites cuire les pâtes et égouttez-les al dente.

Ajouter à la sauce.

Terminer avec du poivre, du pecorino et du parmesan et garnir de basilic et de graisse de porc croustillante.

Servir dans un plat chaud.

*Le **chef Viviana Marrocoli** vous dit bon appétit !*

