



MEZZANELLI CON LARDO E POMODORINI DEL PIENNOLO

Categoria: Primi Piatti **Tempo di preparazione:** 10 minuti **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di mezzanelli, macaroncelli o pasta ziti
- 300 g di pomodorini del Piennolo
- 130 g di lardo di Colonnata (grasso di maiale essiccato)
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 1/2 peperoncino o pepe
- 1 cucchiaino di lardo o 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- mezzo bicchiere di vino rosso secco
- parmigiano e pecorino romano grattugiati, a piacere
- basilico fresco
- sale fino a piacere

Chef: Viviana Marrocoli

Un piatto di pasta davvero delizioso da gustare con la famiglia e gli amici in una serata fresca. Servite con pane a lievitazione naturale per assorbire il sugo!

Tempo di preparazione: **10 minuti**

Tempo di cottura: **25 minuti**

Preparazione

Scaldare l'olio d'oliva o lo strutto in una padella con la cipolla tritata, 100 g di lardo salato tritato finemente, l'aglio e un pizzico di peperoncino.

Quando tutto è diventato una salsa, deglassare con il vino.

Una volta evaporato il vino, aggiungere i pomodorini e cuocere per circa 15 minuti a fuoco basso per farli amalgamare bene.

Nel frattempo, soffriggere il restante grasso di maiale essiccato in una padella senza grassi fino a renderlo croccante, circa 10 minuti.

Cuocere la pasta e scolarla al dente.

Aggiungere al sugo.

Completare con pepe, pecorino e parmigiano e guarnire con basilico e grasso di maiale croccante.

Servire in un piatto caldo.

*Enjoy dallo chef **Viviana Marrocoli!***

