

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:

- 400 g di maccheroni
- 100 g di radicchio rosso
- 50 g di pecorino romano
- 50 g di pancetta
- pepe in grani qb
- 60 g di extravergine d'oliva qb

PROCEDIMENTO:

1. Preparare il radicchio. Tagliatelo a striscioline e asciugatelo.
2. Preparare il pecorino romano 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. Preparare l'acqua salata.
5. Cuocere i maccheroni in acqua bollente con il sale e il pepe per il tempo indicato sulla confezione.
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.

