

Pennette con fagiolini e pancetta *(Primi piatti asciutti)*

Preparazione

Cominciamo mettendo la pasta a cuocere in acqua bollente salata. A parte prendiamo una padella e mettiamoci la cipolla o cipollotto tritato molto finemente, ad appassire con un filo di olio extravergine di oliva. Quando la cipolla è ben appassita, aggiungiamo la pancetta. Lasciamo rosolare a fuoco minimo, poi sfumiamo con del vino bianco. A questo punto aggiungiamo i fagiolini tagliati a pezzettini di 2 cm circa. Scoliamo la pasta, saltiamola nel sugo preparato e mantechiamo con una generosa spolverizzata di grana. Serviamo calda.

Informazioni

Preparazione 15 minuti

Cottura 15 minuti

Dosi per 3 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Pasta corta 300 grammi (tipo pennette rigate)

Fagiolini 150 grammi (già lessi)

Pancetta 150 grammi (affumicata, a dadini)

Grana 40 grammi (grattugiato)

Sale (q.b.)

Pepe (q.b.)

Cipolle (una cipolla bianca piccola o un cipollotto)

Olio extra vergine di oliva (q.b.)

Vino bianco (q.b.)