
NASTRINI CON POMODORINI, PANCETTA E GRANA

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo nastrini,
- 200 g di pomodori perini maturi,
- 100 g di pancetta,
- 1 scalogno,
- basilico,
- formaggio grana,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

In una capiente pentola in alluminio con due manici, mettere un po' d'olio e lo scalogno a soffriggere. Nel frattempo pelare i pomodori perini, dopo averli immersi per qualche secondo nell'acqua bollente e tagliarli a dadini. Quando lo scalogno sarà leggermente imbiondito, aggiungere la pancetta a dadini e lasciare rosolare, quindi unire i pomodori, sale e pepe e lasciare soffriggere a fuoco basso. Intanto mettere una pentola al fuoco con l'acqua dove cuocere la pasta. Appena l'acqua bollerà, buttare i nastrini e cuocerli. Quando la pasta sarà al dente, scolarla con il ragno e metterla nella casseruola del sugo; girarla per farla insaporire, completando con foglie di basilico e grana in scaglie.