

PASTA CON FAGIOLI E NOCI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo penne rigate,
- 150 g di pancetta,
- 200 g di pomodoro,
- 250 g di fagioli cannellini lessati,
- 150 g di noci tritate,
- formaggio parmigiano,
- sale,
- pepe,
- olio d'oliva.

Mentre cuoce la pasta, mettere in una padella 3 cucchiaini d'olio e fare rosolare bene la pancetta. Aggiungere i fagioli e il pomodoro e lasciar cuocere pochi minuti con poco sale e pepe. Una volta cotta la pasta saltarla nella padella e condire con abbondante parmigiano e le noci tritate.