

VERMICELLI AL LARDO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo vermicelli,
- 150 g di lardo,
- 5 cl di olio d'oliva extra-vergine,
- 3 spicchi di aglio,
- 1 peperoncino rosso piccante,
- sale,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato.

Tritate il più finemente possibile il lardo e soffriggetelo in un tegame con l'olio, l'aglio e il peperoncino in pezzetti, mentre i vermicelli cuociono in acqua leggermente salata.

Sgocciolate al dente i vermicelli, versatevi sopra il soffritto e il prezzemolo tritato e rigirate prima di servire.