

VERMICELLONI ALL'AMATRICIANA IN BIANCO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo vermicelloni,
- 200 g di pancetta affumicata a dadini,
- 100 g di formaggio pecorino stagionato,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

In una padella capiente, meglio se antiaderente, fate riscaldare abbondante olio d'oliva e rosolate la pancetta affumicata per circa 2 minuti.

Subito dopo, quando i dadini saranno dorati e croccanti, scottate in acqua salata i vermicelloni e grattugiate il pecorino. Scolate la pasta al dente, versatela in padella, condite con il pecorino, il pepe e amalgamate velocemente il tutto dopodiché, servite subito.