

VERMICELLONI DEL PASTORE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo vermicelloni,
- 200 g di guanciale affumicato,
- 1 cipolla,
- formaggio pecorino grattugiato,
- olio d'oliva.

Sbucciate la cipolla, sciacquatela con cura sotto l'acqua corrente, asciugatela con fogli di carta assorbente e affettatela finemente.

Nel frattempo, fate riscaldare abbondante olio d'oliva in una padella piuttosto capiente, meglio se antiaderente, dopodiché, versatela la e cuocetela per qualche minuto fino a dorarla.

Successivamente, aggiungete il guanciale affumicato e lasciatelo insaporire al resto per pochi minuti.

Nel frattempo, scottate i vermicelloni in acqua salata e bollente, scolateli al dente e versateli nella padella amalgamandoli velocemente agli ingredienti.

Spolverizzate con il pecorino grattugiato e serviteli subito caldi.

Suggerimento: per rendere ancora piú stuzzicanti i vermicelloni, potreste aggiungere una spolveratina di pepe nero.

Accorgimento: conservate l'acqua di cottura, potrebbe essere utile per mescolare al meglio i vermicelli.

Non aggiungete sale al condimento, è sufficiente il sapore del guanciale affumicato e del pecorino grattugiato.