
RIGATONI CON PISELLI E GELONI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di rigatoni,
- 100 g di burro,
- una cipolla,
- 250 g di geloni,
- 150 g di piselli già sgranati,
- sale,
- pepe,
- un ciuffo di prezzemolo tritato,
- 70 g di pancetta affumicata,
- parmigiano grattugiato.

Ponete al fuoco un tegame con 50 g di burro e la cipolla affettata; intanto pulite i funghi, lavateli e tagliateli a fettine. Quando il soffritto di cipolla sarà pronto, gettatevi geloni e piselli, salate e pepate. Unite il prezzemolo tritato e la pancetta ridotta in poltiglia con la mezzaluna. Coprite il tegame e fate cuocere, a fiamma bassa, fino a che i piselli e i funghi saranno ben teneri. Nel frattempo cuocete i rigatoni in abbondante acqua salata; scolateli al dente, trasferiteli in una zuppiera di servizio, versatevi sopra l'intingolo ben caldo e servite immediatamente, dopo aver aggiunto il burro rimasto; cospargete di parmigiano grattugiato.