

## SUGO DI PANCETTA E BASILICO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di pancetta
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 scalogno
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- basilico
- sale
- pepe

In una casseruolina scaldate l'olio e poi lasciatevi colorire la pancetta tritata e lo scalogno tagliato finemente a fettine. Bagnate con il vino bianco e cuocete a fuoco molto dolce fino a quando lo scalogno sarà diventato morbidissimo. Salate e pepate. Ritirate dal fuoco, completate con il basilico spezzettato a mano. Per condire farfalle, bocciolotti, penne rigate.