

---

# FARFALLE ALLA PANCETTA AFFUMICATA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo farfalle,
- 100 g di pancetta affumicata,
- 250 g di pomodori pelati,
- 20 cl di panna,
- peperoncino,
- abbondante formaggio grattugiato,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- sale.

In un tegame scaldare un cucchiaio d'olio, rosolatevi la pancetta tagliata a cubetti e il peperoncino spezzettato. Quando hanno preso colore unite i pomodori pelati, regolate il sale e cuocete a fuoco dolce per mezz'ora. A pochi minuti dal termine aggiungete la panna, mescolate, riducete il calore e lasciate addensare. Intanto portate a bollore abbondante acqua salata e lessatevi le farfalle. Scolatele bene al dente, versatele nel tegame del sugo e fate insaporire per mezzo minuto mescolando. Cospargete con abbondante formaggio grattugiato.