



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## REGINETTE AL CACAO CON PANCETTA

[zuccherofarina.blogspot.it](http://zuccherofarina.blogspot.it)



### Ingredienti per 3 persone:

250 g di pasta artigianale al cioccolato  
Olio evo Dante  
2-3 foglie di alloro  
160 g di pancetta affumicata  
misto per soffritto (carota, cipolla, sedano)  
sale e pepe

### Preparazione:

Soffriggere carota, sedano e cipolla in un filo di olio evo, aggiungere la pancetta affumicata e le foglie di alloro. Far rosolare per 1-2 minuti. Far bollire la pasta in abbondante acqua salata, scolare e saltare con il sughetto di pancetta. Assaggiare, regolare con sale e pepe (la pancetta potrebbe già essere sufficientemente saporita).

**DANTE**



**oio**

**vero**