



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

PENNE RIGATE DEL PASTORE

dolcimanontropo.blogspot.it



Ingredienti:

140 g di penne rigate
125 g di ricotta fresca
80 g di pancetta affumicata
2 cucchiai di Olio Extravergine di Oliva Dante
sale e pepe

Preparazione:

Mettete la pancetta in una padella con l'olio e fate rosolare. Nel frattempo in una pentola lessate le penne in abbondante acqua salata. Scolatela appena cotta e saltatela in padella con la pancetta. Aggiungete la ricotta, spolverizzate con abbondante pepe e mescolate con un cucchiaio di legno per amalgamare il tutto. Servite subito ben calda.

