



GEMELLI SALVIA PANCETTA E NOCCIOLE

magieaifornelli.altervista.org



Ingredienti per 4:

Pasta formato gemelli di Gragnano
g 120 di pancetta dolce in fette
una decina di foglie di salvia
g 60 di nocciole tostate
g 30 di pecorino stagionato
5 cucchiaini di Olio evo (io ho usato Dante Terre Antiche)
sale
pepe bianco

Preparazione:

Lavate le foglie di salvia e inseritele nel mixer con 30 g di nocciole, tenendo da parte il resto, il pecorino e l'olio. Frullate fino a d ottenere un composto omogeneo e fine. Da parte tostare in una padella antiaderente la pancetta tagliata in striscioline senza usare condimento, fino a renderla croccante, asciugate su carta assorbente da cucina. Cuocete la pasta al dente e con un mestolino d'acqua di cottura della pasta diluite un poco la crema di salvia e nocciole. Una volta scolata la pasta conditela con la crema di salvia e nocciole ottenuta e con la pancetta tagliata a julienne. Cospargete con le restanti nocciole tritate grossolanamente, spolverizzate con pepe bianco e servite subito.