Pasta del maresciallo



Tempo di preparazione: 10 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Basilico: opzionale
- Cipolla rossa (o preferita): 1
- Olio extra vergine di oliva: 2/3 cucchiai
- Pancetta: 100 gr
- Panna fresca: 100 ml
- Pasta: 360 gr
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

1. Fate rosolare la cipolla tagliata finemente in una padella con l'olio e la pancetta.
2. Aggiungete la ***Polpa fine Pomì*** e fate cuocere per circa 10 minuti.
3. Salate e pepate.
4. A fine cottura unite la panna e amalgamate.
5. Portate a ebollizione abbondante l'acqua, salatela e lessatevi la pasta.
6. Scolate la pasta e saltatela nella padella con il condimento, profumate con qualche foglia di basilico e servite subito.

For this recipe we used:

Polpa Fine 400 gr

