

Pasta del maresciallo



Tempo di preparazione: 10 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (4 persone)

• Ingredienti

- Polpa Fine 3x400g 400 gr
- Basilico opzionale
- Cipolla rossa (o preferita) 1
- Olio extra vergine di oliva 2/3 cucchiari
- Pancetta 100 gr
- Panna fresca 100 ml
- Pasta 360 gr
- Pepe q.b.
- Sale q.b.

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

1. Fate rosolare la cipolla tagliata finemente in una padella con l'olio e la pancetta.
2. Aggiungete la **polpa fine Pomi** 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.

- *Enrica Panariello*