

Pasta panna, pancetta e pistacchio



Ingredienti per 4 persone

12 pugni di pasta (eliche o pennette o rigatoni), 3 pugni di pasta per ogni persona



Sale e pepe



2 buste di panna da cucina



1 cipolla piccola



burro



3 cucchiaini di granella di pistacchio



200g di pancetta a cubetti



Come si cucina

Taglia la cipolla a pezzettini piccoli.



Prendi una padella grande.



Taglia una fettina di burro e metti la fettina di burro nella padella.



Accendi il fornello.



Quando il burro si è sciolto, metti la cipolla nella padella.



Mescola spesso.

Quando la cipolla è dorata, metti la pancetta a cubetti nella padella.



Mescola spesso.



Quando vedi che la pancetta ha un colore un po' più scuro di prima versa la panna nella padella.



Aggiungi un pizzico di sale e pepe.



Mescola.



Aggiungi un cucchiaio di granella di pistacchio e mescola.



Quando la panna inizia a bollire, spegni il fornello.

Prendi una pentola e riempila di acqua.



Metti la pentola sul fornello e accendi il fornello.



Metti mezzo cucchiaino di sale nell'acqua.



Quando l'acqua bolle versa 12 pugni pieni di pasta nell'acqua.



Mescola la pasta ogni tanto.



Di solito la pasta è pronta dopo 10 minuti.

Per sicurezza cerca tra le scritte sul pacco per vedere quanto tempo ci mette la tua pasta per essere cotta.



Prova la pasta.

Quando la pasta è cotta spegni il fornello.

Metti lo scolapasta nel lavandino.



Scola la pasta nello scolapasta.

Metti la pasta nella padella con il sugo alla panna.



Se il sugo è diventato freddo, accendi di nuovo il fornello per un minuto.



Mescola.



Metti la pasta nei piatti.

Metti mezzo cucchiaino di granella di pistacchio su ogni



La tua pasta panna, pancetta e pistacchio è pronta!



Vocabolario

200g di pancetta a cubetti: lo trovi al supermercato nel bancone frigo in una confezione trasparente.

