

Garganelli con sugo di porri e pancetta

Scritto da Cristina Bruno

Lunedì 02 Gennaio 2012 14:03 - Ultimo aggiornamento Lunedì 02 Gennaio 2012 14:29

Garganelli con sugo di porri e pancetta

Non tutti amano il sapore forte della cipolla nel soffritto. Il porro ha un gusto più dolce e delicato. Proviamo a usarlo in combinazione con la pancetta per condire in modo semplice e appetitoso un piatto di pasta.



Dosi per quattro persone: 400 gr di garganelli, 2 porri, 150 gr di pancetta dolce a cubetti, olio, sale.

Prepariamo un soffritto con i porri tagliati a cubetti e la pancetta. Cuociamo i garganelli e a fine cottura li condiamo con il sugo appena pronto. Una spolverata di grana aggiunge sapore.