



Pasta fresca - Farfalle con pancetta, radicchio e ricotta - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

primo piatto - pancetta - radicchio - pasta fresca

dalla PdC

INGREDIENTI:

Per la pasta:
2 uova
200 g di farina

Per il sugo:
Pancetta tagliata a fette spesse
Radicchio di Treviso
Cipolla Bianca
Vino Rosso
Ricotta
Sale e pepe
Parmigiano o provolone grattugiato a piacere

PROCEDIMENTO:

Per la pasta, impastare nel mixer le uova con la farina. Mettere l'impasto sulla spianatoia e finirlo di lavorare con le mani.

Stenderlo con il mattarello, ritagliare la sfoglia a rettangoli con una rotella dentellata, e schiacciarli nel mezzo tra pollice e indice, in modo da dargli la tipica forma a farfalla.

Per il sugo, tagliare la pancetta a striscioline e farla rosolare in una padella antiaderente fino a farla diventare croccante. Aggiungere alla pancetta della cipollina bianca affettata, il radicchio tagliato e correggere di sale. Sfumare con del vino rosso e portare il sugo a cottura, cercando di lasciare il radicchio piuttosto croccante.

Lessare la pasta e saltarla nel sugo preparato aggiungendo anche due cucchiaini di ricotta, del prezzemolo tritato, del pepe nero e dell'acqua di cottura della pasta se necessaria.

Completare il piatto cospargendolo a piacere con del parmigiano o con del provolone.

Note e Consigli di cucina: la pasta si può preparare anche senza uova. adatto anche per pasta corta e speck anziché pancetta.

sono davvero squisite :-D

