
Spaghettoni alla crema di cicoria

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Un primo piatto ottimo anche per gli amanti della cucina vegetariana, basterà sostituire la pancetta con mollica di pane o taralli sbriciolati saltati in padella

Un primo piatto ottimo anche per gli amanti della cucina vegetariana, basterà sostituire la pancetta con mollica di pane o taralli sbriciolati saltati in padella. **INGREDIENTI** per 4 persone › 360 g spaghettoni › 300 g cicoria › 100 g di pancetta tesa › pecorino romano › olio extravergine d'oliva › uno spicchio d'aglio › peperoncino › maggiorana › q.b. di sale e di pepe nero **PREPARAZIONE** Mondare e lavare la cicoria. Lessarla in acqua salata per 10 minuti da quando riprende il bollore. Scolarla e strizzarla, quindi ripassarla in padella a fiamma vivace con olio, aglio, peperoncino, maggiorana, sale e pepe. In ultimo, eliminare l'aglio e frullare i tre quarti della verdura ed unire 50 grammi di pecorino grattugiato. Tagliare a *julienne* la pancetta e farla saltare in padella con un filo d'olio, fino a renderla croccante. Cuocere la pasta, scolarla ben al dente e ripassarla in padella con la crema di cicoria, unire la cicoria non frullata e amalgamare. Servire la pasta con un forchettone per dargli una forma di nido. Posizionare in superficie la pancetta e le scaglie di pecorino, aggiungere un filo d'olio e una macinata di pepe.