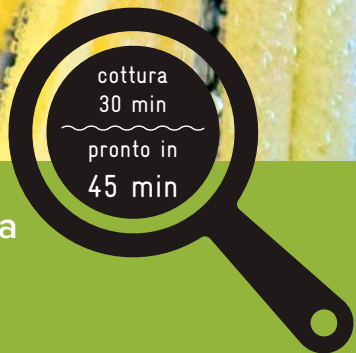


Spaghettoni alla crema di cicoria

di Cristina Orlandi



cottura
30 min
pronto in
45 min

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. 