

Spaghettoni alla crema di cicoria

di Cristina Orlandi

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

cottura
30 min
pronto in
45 min

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. **C**