



Ogni domenica, in casa Martelli, la Lucia cucina un buon piatto di:

MACCHERONI DI TOSCANA® con la pancetta

INGREDIENTI:

per quattro persone

350 gr. Maccheroni di Toscana®
200 gr. pancetta di maiale
1 cipolla media
2 fette di pane toscano raffermo
(100 gr. circa)
12 pomodorini ciliegini
una manciata di parmigiano
olio extra vergine, sale e
peperoncino quanto basta

Versa in una padella un filo d'olio extra vergine, una spolverata di peperoncino e i pomodorini tagliati a metà. Fai cuocere il tutto fino a ottenere un sugo morbido.

A parte trita la cipolla a listarelle non troppo sottili e falla rosolare in un'altra padella con abbondante d'olio extra vergine, quindi aggiungi la pancetta e cuoci fino quando il grasso diventa trasparente.

Taglia le fette del pane a dadini e falle rosolare a parte in una padella antiaderente con un filo d'olio evo.

Cuoci i Maccheroni di Toscana® al dente e falli amalgamare insieme al sugo di pomodoro, quindi unisci anche gli altri ingredienti cotti a parte e servi in tavola non prima di aver aggiunto una bella spolverata di formaggio parmigiano.

martelli
famiglia di pastai
dal 1926