

*“Cucinare + mangiare = pensare meno!”
#andràtuttobene*

SPAGHETTI ALLE RAPE ROSSE SU FONDUTA AL PECORINCON GUANCIALE CROCCANTE

Ingredienti per 2 pax:

180g di pasta
Succo di 2 rape
1 bicchiere di latte
80g di pecorino grattugiato
1/2 cucchiaino di amido di mais
80 g di guanciale
Sale e pepe

Procedimento:

Estrarre il succo di rapa e metterlo da parte.
In una padella antiaderente soffriggere il guanciale julienne a fiamma bassa, farlo rosolare bene e scolare il grasso a termine cottura.

Stemperare l'amido di mais in un pentolino con il latte caldo, aggiungere il pecorino e far cuocere per 10min a fiamma bassa sino a che risulta di consistenza cremosa, salare e pepare.

Bollire la pasta in acqua salata e scolarla al dente, terminare la cottura saltandola nel succo di rape così che possa prendere la colorazione. Impiattare e servire

