



Pennette con Pancetta, Crescenza e Pesto

Ricetta di un primo piatto **facile** e **veloce** da preparare, una pasta molto **gustosa** e invitante, la **crescenza** l'ho usata per dare **cremosità** al piatto e il pesto per un **sapore** più **intenso**, per la **pancetta** se usi quella **affumicata** avrà un gusto ancora più **caratteristico**.



4
Porzioni



10 min.
Preparazione



15 min.
Cottura

Ingredienti

320 GR	PENNETTE
120 GR	PANCETTA
150 GR	CRESCENZA
40 GR	PESTO
1 / 2	CIPOLLA
Q.B.	SALE, OLIO EXTRA VERGINE

Procedimento

1

METTI L'ACQUA SALATA A BOLLIRE E INIZIA A CUOCERE LA PASTA APPENA BOLLE

2

PRENDI LA CIPOLLA E TAGLIALA A FETTINE SOTTILI, IN UNA PADELLA CALDA AGGIUNGI UN FILO D'OLIO LE CIPOLLE E LA PANCETTA E FAI ROSOLARE PER BENE

3

QUANDO LA PASTA SARA' PRONTA, SCOLALA E METTILA IN PADELLA CON LA SALSA, DAI UNA PRIMA MESCOLATA, POI AGGIUNGI LA CRESCENZA E IL PESTO, MESCOLA PER BENE, SE SERVE AGGIUNGI UN PO' DI ACQUA DI COTTURA E SERVI.

Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
492	19,63 gr	58,11 gr	19,70 gr