

GRAMIGNA CON PANCETTA E SCAROLA



INGREDIENTI:per 6 persone
500 gr pasta gramigna
100 gr di pancetta a dadini
Una scarola
olio
sale
peperoncino
aglio

PROCEDIMENTO

In un tegame 26 mettere due cucchiaini d'olio, uno spicchio d'aglio , un peperoncino e la pancetta, coprire con magic cooker e soffriggere per 3 minuti. spostare dal fuoco e aggiungere la scarola precedentemente lavata e tagliata a pezzi, farla appassire per 2 minuti , aggiungere la pasta e cinque bicchieri d'acqua. salare coprire con M. C.e cuocere a fuoco altissimo, quando l'acqua incomincia a bollire abbassare la fiamma e far cuocere a fuoco dolce per il tempo di cottura della pasta che puo' variare dagli otto ai dieci minuti. a cottura ultimata spostare dal fuoco far riposare qualche minuto mescolare e servire.