

SPAGHETTI ALLE CIME DI RAPA, BACON CROCCANTE E PECORINO

✘ RICETTA PER 5 PERSONE

400 g di spaghetti alla chitarra
300 g di cime di rapa
1 spicchio d'aglio
peperoncino qb
olio EVO qb
sale qb
200 grammi di bacon a julienne
100 g di pecorino romano DOP

SVOLGIMENTO :

in un tegame mettiamo un giro d'olio EVO, il bacon, copriamo con M. C.e facciamolo tostare; quindi lo solleviamo e lo adagiamo in un piatto. Nello stesso olio dove abbiamo tostato il bacon mettiamo dentro lo spicchio d'aglio, lo rosoliamo, poi le cime di rapa e li facciamo rosolare per bene. Aggiungiamo il peperoncino, e copriamo sempre con M. C. Quindi togliamo l'aglio e mettiamo le cime di rapa in un robot da cucina. Frulliamo e creiamo una crema. Nello stesso tegame mettiamo dentro gli spaghetti, con circa 600 ml di acqua, aggiustiamo di sale, compriamo. Appena l'acqua bolle abbassiamo la fiamma al minimo e facciamo cuocere per circa 12 minuti. A questo punto mantechiamo la pasta con la crema di cime di rapa, il pecorino e tre quarti del bacon. Impiattiamo e decoriamo a piacere, utilizzando l'altro bacon rimasto è ancora del pecorino romano.

Paolo Fugali