

Spaghetti Ubriachi



Ingredienti

250 gr Spaghetti
300 gr Pancetta tagliata a listarelle
400 ml Vino rosso
125 gr Parmigiano grattugiato
200 ml Acqua
Sale Pepe Olio evo q.b.
10/15 gr IFIB

Preparazione

Disporre la pancetta nel tegame, coprire con MCSD e cuocere qualche minuto a fiamma viva fino a renderla croccante, quindi toglierne la metà e tenerla da parte. Sciogliere IFIB nell'acqua, versarla nel tegame insieme al vino, salare, pepare ed adagiarvi gli spaghetti. Coprire con MCSD e cuocere a fiamma viva fino a bollore e totale sollevamento della calotta. A questo punto abbassare la fiamma al minimo e proseguire la cottura per 5/6 minuti, girare gli spaghetti, coprire con MCSD e lasciare ancora 1 minuto su fiamma. Ora spegnere il fuoco e lasciare per 4/5 minuti in autocottura con MCSD. Aggiungere il parmigiano, amalgamare bene e servire con pancetta croccante.

Lorena Vecchini