

Tagliatelle con radicchio, guanciaiale e pecorino romano



Rice

Portata per 5 persone

750 g tagliatelle fresche

1/2 cipolla rossa

Un radicchio di Treviso

Olio extravergine d'oliva

200 g di guanciaiale

120 g di pecorino romano

Svolgimento

In un tegame mettiamo un giro d'olio extravergine d'oliva e la cipolla tagliata sottilissima. Copriamo con MC e facciamo rosolare per un minuto. A questo punto mettiamo dentro anche il guanciaiale tagliato a julienne e lo facciamo rosolare fino a quando non risulti bello croccante.

Fatto questo solleviamo il guanciaiale e mettiamo dentro il radicchio tagliato a julienne, facciamo rosolare bene, versiamo mezzo bicchiere di vino bianco e facciamo evaporare.

A questo punto mettiamo dentro le tagliatelle con 500 ml di acqua, aggiustiamo di sale e pepe, copriamo con MC e facciamo cuocere a fiamma alta fino a quando l'acqua non bolle. A questo punto abbassiamo la fiamma e facciamo cuocere per circa 6/7 minuti.

Mettiamo dentro il pecorino romano e mantechiamo fino a quando per

creare una crema. Impiattiamo e mettiamo a cascata il nostro guanciale croccante.

Paolo Fugali