

TONNARELLI CON RADICCHIO E GUANCIALE



RICETTA PER 5 PERSONE

600 g di tonnarelli

250 g di guanciale

100 g di pecorino romano

una pianta di radicchio rosso

pepe nero quanto basta.

SVOLGIMENTO

In un tegame mettiamo il guanciale tagliato a listarelle, copriamo con M. C. e facciamo tostare a fiamma bassa. Appena tostato lo solleviamo e lo adagiamo in un piatto.

Nel grasso rilasciato facciamo appassire il radicchio tagliato a julienne, anche questo lo solleviamo e lo adagiamo in un piatto.

Nel fondo rilasciato mettiamo i tonnarelli con 300 ml di acqua.

Facciamo cuocere a fiamma alta fino a quando l'acqua non raggiunge il bollore, poi abbassiamo la fiamma e facciamo cuocere per 6-7 minuti.

Nel frattempo in una terrina mettiamo il pecorino con una abbondante grattugiata di pepe, e creiamo una pastella con l'aggiunta di un po'

d'acqua.

Trascorsi i 6 minuti mantechiamo la pasta con la crema di formaggio, il radicchio, il guanciale, mescoliamo ancora, ed impiattiamo.

Paolo Fugali