



Croce Rossa Italiana
Comitato di Cingoli

RICETTA DA CUCINARE

Pasta “zozza”

Ingredienti (per 3 persone)

- 300 gr di paccheri
- 160 gr guanciale
- 100 gr datterini
- Mezza cipolla bianca
- 1 cucchiaio di pesto
- 1 cucchiaio di pecorino romano

Procedimento

1. Per prima cosa mettere a bollire l'acqua per la pasta, nel frattempo tagliare a dadini il guanciale e metterlo a soffriggere in padella, appena si sarà dorato toglierlo dalla pentola.
2. Nell'olio che ha creato il guanciale mettere a soffriggere la cipolla e poi aggiungere i datterini (freschi o in conserva) per alcuni minuti.
3. Nel frattempo cuocere la pasta ed a 3 minuti dalla fine della cottura scolare la pasta nel sugo e far mantecare aggiungendo un mestolo d'acqua della cottura e poi il cucchiaino di pesto.
4. Alla fine impiattare aggiungendo sopra il guanciale e il pecorino romano.

