

## Orecchiette con strigoli e pancetta

---



PAPPA-REALE<sup>NET</sup> 

---

Per  

### Ingredienti

250 gr di orecchiette fresche integrali  
100 gr di strigoli  
30 gr di pancetta stesa a fettine  
3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva  
1/2 cipolla bianca  
sale e pepe q.b.

### Procedimento

Togliere le foglie dal gambo degli strigoli, lavarle e asciugarle. A parte fare soffriggere un pò la cipolla, aggiungere la pancetta tagliata a striscioline e in ultimo gli strigoli. Aggiustate di sale, cuocere per 2-3 minuti poi spegnere la fiamma. A parte cuocere le orecchiette in abbondante acqua salata, scolare e passare in padella con gli strigoli, spolverare con pepe a piacere e servire.