MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE002860 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 29 Apr 2019 alle ore 10:09
da SARA LAURO

Livello di difficoltà: Medio
Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Primo piatto dei 3 Moschettieri

Questo piatto è ispirato ad un romanzo a me molto caro della mia infanzia: I tre moschettieri.
Le Farfalle sono ispirate a Darthagnan perchè era un farfallone, Il Datterino Giallo è Athos perchè il giallo rappresentava i nobili di Francia, La Pancetta è Porthos il componente più rozzo del gruppo, e La Provola è Aramis dato che era un noto gentiluomo con le signore... e come lo chiamiamo noi uno che sta sempre dietro alle donne? Provolone!

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 3 persone

Farfalle 80 g a persona
Datterino Giallo 300 g
Pancetta 100 g
Provola 100 g
Cipolle dorate n.2
Olio Evo q.b
Sale q.b.
Mix di Pepe q.b.

Prodotti utilizzati

Pomodorino Datterino Giallo gourmet "La Fiammante".

Strumenti di cottura

Fornelli a fiamma.

Preparazione

Fase 1: mettere a soffriggere le cipolle dopo averle tagliate a dadini, quando queste diventano dorate aggiungere la pancetta tagliata corta e sottile. (Intanto mettere sul fuoco la pentola con l'acqua destinata alla pasta).
Fase 2: quando i 2 ingredienti si amalgamano bene, aggiungere i datterini gialli e alzare la fiamma a temperatura media; salare e pepare la salsa a piacere. Quando l'acqua della pentola bolle cuocere la pasta.
Fase 3: quando la pasta è pronta, condirla con la salsa insieme ala provola e servire. Buon appetito!

Vino consigliato

Acqua minerale o del Vino Bianco.