



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001934 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 09 Mar 2018 alle ore 08:57**

**da LAPIS AGRITURISMO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## Trofie LAPIS

Questo è un piatto tipico della tradizione contadina che prepariamo con le nostre trofie fatte in casa al Lapis.

Tempo di preparazione: 20 minuti

### Ingredienti per 4 persone

150/200g di guanciale di maiale

n. 1 cipolla

olio q.b.

sale q.b.

pepe q.b.

1/2 bicchiere di vino del Taburno

una spolverata di ricotta di pecora secca

### Preparazione

In una padella antiaderente fai soffriggere la cipolla in poco olio e una volta imbiandita eliminarla ed aggiungere i pezzetti di guanciale precedentemente tagliati grossolanamente a dadini. Farli soffriggere per qualche minuto a fuoco alto e poi aggiungere il mezzo bicchiere di vino bianco del Taburno. Portare ad ebollizione l'acqua e far cuocere per 4/5 minuti le trofie fresche fatte in casa. Scolare la pasta e saltarla mescolando nella padella con il guanciale e una bella spolvera di ricotta di pecora secca, precedentemente grattugiata (come in foto), aggiungere un mestolo di acqua di cottura e amalgamare il tutto a fuoco alto. Impattare e servire aggiungendo un'altra spolverata di ricotta.