



#OggiACasaMilo

TRECCE DELL'ORTO, GUANCIALE, CICORIA, POMODORI SECCHI E PINOLI



DIFFICOLTÀ: 2/3



TEMPO DI REALIZZAZIONE: 30'



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 gr Trecce dell'Orto
200 gr Cicoria puntarelle
100 gr Guanciale
100 gr Pomodori secchi
50 gr Pinoli
1 Spicchio di aglio
Sale

PREPARAZIONE

- 1 Lavare e mondare le cicorie tagliandole a fette sottili, tagliare finemente il guanciale e rosolarlo in padella calda con l'aglio e senza olio.
- 2 Intanto reidratare i pomodori secchi per 10 minuti in acqua tiepida e frullarli con poco olio.
- 3 Tostare separatamente i pinoli usando il forno a 160 gradi oppure la padella calda per pochi minuti.
- 4 Lessare la pasta al dente e scolarla nella padella con il guanciale, aggiungervi le cicorie, la crema di pomodori secchi e completare con i pinoli tostati.
- 5 Servire.

