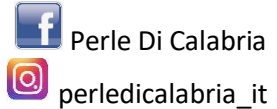




Perle di Calabria

www.perledicalabria.com



Nudeln mit Speck und Ricotta



Kochen Sie die Nudeln im Wasser und widmen Sie sich in der Zwischenzeit der Zubereitung der Sauce.

Die Pancetta (süß oder scharf) in Streifen oder Würfel schneiden und in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl anbraten.

Nehmen Sie eine Schüssel, geben Sie den schneeweißen Ricotta, den geriebenen Parmesan und etwas Nudelkochwasser hinein und verrühren Sie alles gut, bis eine weiche Creme entsteht.

Die Nudeln nach dem Garen al dente abgießen, in die Pfanne mit dem Speck geben und einige Minuten anbraten.

Die Nudeln mit dem gesalzenen Ricotta in die Schüssel geben, alles mit einer Schöpfkelle gut vermischen und mit Salz abschmecken.

Fügen Sie etwas gemahlene Pfeffer hinzu und verquirlen Sie Ihre Nudeln mit Ricotta und Pancetta vor dem Servieren.

Guten Appetit