



Ricette dei campeggiatori per i campeggiatori

Strozzapreti alla Mitch

Resa: per 2 persone
Preparazione: 10 min
Cottura: 30-45 min



Ingredienti

1	cipolla piccola o media
1	spicchio di aglio
80-100 g	di pancetta a cubetti
1 barattolo	di pelati a cubetti, ca. 280 g
0,5 dl	di panna intera
250 g (a crudo)	di penne
Per condire	pepe, sale, basilico, formaggio grattugiato

Preparazione

- Pelare la cipolla e l'aglio e tagliare a pezzettini.
- Far rosolare la pancetta in un tegame con un po' di olio di oliva.
- Aggiungere la cipolla e far imbiondire per 1 minuto.
- Unire l'aglio e soffriggere per un altro ½ minuto.
- Aggiungere i pomodori in scatola, riempire il barattolo con dell'acqua fino a metà e unire al soffritto.
- Far sobbollire per 20 minuti a fiamma bassa.
- Mettere a bollire l'acqua e lessare le penne.
- Insaporire la salsa con sale e pepe e, quando mancano 2 minuti al termine della cottura, aggiungere la panna e il basilico.
- Servire con del formaggio grattugiato.

Note personali:
