

Pasta pancetta, radicchio e aceto balsamico

La **pasta pancetta, radicchio e aceto balsamico** è un primo piatto che mette insieme il gusto amarognolo del radicchio con quello affumicato della pancetta e la nota dolce e acida dell'aceto balsamico. Unito al piccantino del pepe è un mix di sapori e profumi d'autunno veramente unico.

La **pasta pancetta, radicchio e aceto balsamico** è ottima con il radicchio di Chioggia, che ha un sapore amaro appena percettibile, ma se vi piace si può anche andare su varietà di radicchio più aggressive. È importante utilizzare un aceto balsamico di grande qualità, denso, con aroma persistente.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **480Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**

INGREDIENTI

- 50 g di pancetta affumicata in un'unica fetta o a cubetti
- 60 g di radicchio rosso (peso al netto degli scarti)
- 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- Pepe nero macinato al momento
- 100 ml di vino bianco secco
- Sale
- 160 g di pasta
- Aceto balsamico

PREPARAZIONE

- Tagliare la pancetta a cubetti. Io la preferisco non troppo grassa, ma valutate secondo il gusto personale.
- Affettare il radicchio, sciacquarlo e asciugarlo in una centrifuga da insalata, oppure tamponandolo con uno strofinaccio pulito.
- Metterlo su un tagliere e spezzettarlo grossolanamente con un grosso coltello affilato, oppure con la mezzaluna.
- Mettere in una padella l'olio, l'aglio spellato, portarla sul fuoco e farlo dorare a fiamma vivace.
- Unire la pancetta, una macinata di pepe e mescolare fino a farle prendere colore, quindi unire il vino.
- Far evaporare il vino, mescolando spesso, mantenendo la fiamma vivace.
- Unire il radicchio e mescolare finchè non appassisce, quindi assaggiare per regolare di sale, perchè a volte la pancetta è così saporita che non ne serve affatto.
- Spegnere il fuoco e coprire per mantenere in caldo.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere un mestolo di acqua di cottura nella padella del condimento, quindi accendere il fuoco.
- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche istante, girando di frequente.
- Servire immediatamente condendo direttamente nel piatto con un filo di aceto balsamico.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Mafalde, farfalle, fusilli, celentani.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

