

Ricetta: **Pasta risottata**

Autore: WWW.MISYA.INFO

Dosi per : 4 persone

Tempo di cottura : 20 min

Tempo di preparazione : 10 min



La pasta risottata per me e' una nuova scoperta... leggevo di questo tipo di preparazione in cui la pasta viene tostata ,come per la preparazione del risotto,e poi portata a cottura insieme a tutti gli ingredienti; ero un po' scettica su questa pasta risottata perché credevo che così la pasta venisse molla e a mo' di zuppa ma la curiosità di provare una nuova ricetta, e per di più sporcando una sola pentola, ha avuto il sopravvento. Così, ho provato una versione di pasta risottata con quello che avevo in frigo, pancetta e philadelphia insaporendo il piatto con una bustina di zafferano. Ricetta promossa a pieni voti! La pasta risottata è risultato un primo piatto veloce nonchè molto apprezzato, provare per credere ;)

Ingredienti per 4 persone:

320 gr di pasta corta
1 lt di acqua
100 gr di pancetta
200 gr di Philadelphia
50 gr di parmigiano
1 bustina di zafferano
Sale
pepe
olio

Procedimento

In una wok abbastanza ampia far saltare la pancetta tagliata a cubetti con un filo d'olio.

Aggiungere ora la pasta, ricoprire con l'acqua, salare, pepare, mettere un coperchio e iniziare la cottura.

Dopo qualche minuto, non appena l'acqua inizierà a bollire, togliere il coperchio e girare la pasta, da lì continuare a controllare la cottura, rigirando di tanto in tanto aggiungendo altra acqua se si asciuga prima della cottura della pasta. Nel frattempo amalgamare in una ciotola la metà del parmigiano, la philadelphia e lo zafferano aggiungendo un mestolo di acqua di cottura.

Mescolare fino a formare una crema.

Quando la pasta risottata sarà pronta, aggiungere la crema di philadelphia e zafferano

Far saltare la pasta risottata philadelphia e pancetta un minuto a fuoco spento

Servire quindi la pasta risottata nei piatti