

Sugo con pancetta

Autore: Lud Vica

Data: 23 Gennaio 2011



Far soffriggere gli scalogni tritati con l'olio. Aggiungere la pancetta tagliata a dadini e lasciarla soffriggere col resto e uno spicchio d'aglio che, al termine della cottura, verr tolto. Aggiungere la salsa di pomodoro, sale (poco per via della pancetta gi saporita) e peperoncino a piacere. Lasciare cuocere ancora una decina di minuti. Una ricetta semplice, veloce ma di sicuro successo, indicata per una "cena dell'ultimo momento". Il sugo pu essere tranquillamente riscaldato e riutilizzato parecchie ore dopo l'avvenuta cottura.

Generato il 08/05/2026