PENNE ALLA PECORARA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo penne corte,
- 30 g di burro,
- 120 g di pancetta affumicata a dadini,
- 25 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 25 g di formaggio pecorino grattugiato,
- 20 cl di panna liquida,
- basilico,
- pepe nero,
- sale.

Lessare la pasta in acqua salata.
Nel frattempo far dorare nel burro la pancetta.
Stemperare la panna con il pecorino e il parmigiano, poi mescolarvi le penne scolate al dente; versarvi sopra i pezzettini di pancetta insieme al loro condimento caldo.
Rimescolare nuovamente unendo un'abbondante manciata di pepe e il basilico.
Servire subito.