GRAMIGNA CON VERZA E PANCETTA

Ingredienti per 4 persone:

- 120 g di pasta tipo gramigna,
- 1 verza del peso di 500 g,
- 70 g di pancetta in una sola fetta,
- 1 gambo di sedano,
- 3 cucchiai di olio d'oliva extravergine,
- 1 cipolla,
- 1 carota,
- 1 spicchio d'aglio,
- 1 rametto di rosmarino,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Pulire la verza privandola del torsolo duro, staccare le foglie, lavarle e tagliarle a listerelle; farle scottare per due minuti in acqua salata in ebollizione e scolarle.
Spuntare la carota e pelarla, privare il sedano dei filamenti e sbucciare la cipolla e lo spicchio d'aglio; lavare gli ortaggi preparati, affettare mezza cipolla e tritare finemente l'altra metà; tagliare a dadolini la carota e a pezzettini il sedano.
Tritare grossolanamente la pancetta.
In una pentola mettere le listerelle di verza scottate, aggiungere la cipolla affettata, lo spicchio d'aglio, i dadolini di carota, i pezzettini di sedano e versarvi litri 1,5 circa di acqua; portare dolcemente a ebollizione, insaporire con un pizzico di sale e far cuocere per 30 minuti mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno.
Nel frattempo mettere l'olio in una padella e farvi appassire la cipolla tritata senza lasciarla colorire; aggiungere la pancetta tritata e farla rosolare brevemente mescolandola con un cucchiaio di legno.
Cinque minuti prima del termine della cottura della minestra aggiungervi il composto di pancetta e cipolla rosolate, il rosmarino e il prezzemolo lavati e tritati.
In una pentola portare a ebollizione abbondante acqua, salarla e farvi cuocere la pasta; scolarla al dente, unirla alla minestra di verza e farla insaporire per un minuto; servirla calda cosparsa con un pizzico di pepe appena macinato.