CONCHIGLIE ROSSE CON EMMENTHAL E PANCETTA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo conchiglie,
- 500 g di pomodoro,
- 60 g di pancetta,
- 50 g di formaggio emmenthal grattugiato,
- 3 cucchiai di olio d'oliva,
- 4 cucchiai di prezzemolo tritato,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 carota,
- 6 foglie di basilico,
- burro,
- sale,
- pepe.

Sbollentate i pomodori per qualche istante in acqua bollente.
Scolateli e pelateli.
Divideteli a metà ed eliminate i semi e la loro acqua di vegetazione.
Tritate grossolanamente la polpa.
Raschiate la carota; mondate e pelate la cipolla e lo spicchio d'aglio.
Tritate finemente la carota, mezza cipolla, l'aglio e il basilico.
Mettete la polpa di pomodoro in una casseruola e lasciatelo bollire per un paio di minuti a fiamma vivace.
Unite il trito di verdure e un cucchiaio d'olio, mettete il coperchi, abbassate la fiamma e proseguite la cottura per venticinque minuti.
Affettate finemente la cipolla rimanente e tagliate la pancetta a dadini.In una grande padella fate scaldare l'olio rimasto e fatevi appassire la cipolla.
Aggiungete i dadini di pancetta e lasciateli rosolare mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno.
Versate la pancetta nella casseruola con la salsa di pomodoro e insaporite con un pizzico di sale.
Lasciate cuocere per altri quindici minuti.
Nel frattempo portate in ebollizione abbondante acqua salata e lessatevi la pasta.
Scolatela al dente e trasferitela nella casseruola con la salsa: mescolate bene, alzate la fiamma e fate amalgamare.
Spolverizzate con l'emmenthal e il prezzemolo e mantecate con una noce di burro.
Portate subito a tavola.