FARFALLE CON PISTACCHI E PANCETTA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo farfalle,
- 80 g di pancetta in 2 fette di 1/2 cm di spessore,
- 30 g di pistacchi sgusciati,
- 4 cipollotti,
- 20 g di formaggio raspatura,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Cuocere la pasta al dente.
Intanto pulire bene la pancetta e tagliarla a fettine nel senso della larghezza.
Ridurre la parte bianca dei cipollotti a rondelle e metà delle foglie verdi a julienne e farle rosolare in 1 padella con l'olio insieme alla pancetta.
Quindi unire la pasta scolata e i pistacchi.
Far saltare il tutto per 1 attimo, spegnere il fuoco, cospargere di raspadura, pepare e servire.