

MACCHERONI ALLA LUPARA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di maccheroni,
- sale,
- mezzo bicchiere di olio,
- due spicchi d'aglio,
- 100 g di pancetta,
- un peperoncino rosso,
- pepe,
- due manciate di parmigiano grattugiato.

Portate ad ebollizione l'acqua salata per la pasta e buttatevi i maccheroni, facendoli cuocere al dente. Intanto ponete al fuoco un tegame con l'olio: unitevi i due spicchi d'aglio, schiacciati con la forchetta, e fateli colorire leggermente. Quindi toglieteli e al loro posto mettete la pancetta tagliata a striscioline. Fatela rosolare fino a quando sarà ben tostata. A questo punto aggiungete il peperoncino tagliato a metà, privato dei semi e ridotto a filetti sottilissimi (in mancanza di peperoncino fresco potete usare quello secco, sbriciolato: in tal caso ne occorrerà un buon pizzico). Mescolate bene, pepate abbondantemente e versate il condimento sulla pasta, che nel frattempo avrete scolato e disposto in un terrina di servizio ben calda. Cospargete di parmigiano, mescolate bene e servite subito.