

## Fusilli con cipolla e pancetta



Esecuzione: Facile

Preparazione: 30

Cottura: 25

Dosi per 4 persone

Pulisci i carciofi eliminando le foglie più dure, le punte e il fieno, tagliali a fettine e immergili in acqua e limone. Sbuccia la cipolla e falla a spicchietti; riduci la pancetta a striscioline. Scalda l'olio in una padella e unisci la cipolla e la pancetta, cuoci a fuoco medio finché la cipolla sarà morbida e la pancetta croccante. Unisci i carciofi sgocciolati, un pizzico di sale e continua a cuocere per 5. Cuoci la pasta, scolala al dente, versala nel sugo e fai insaporire per qualche istante.

Aggiungi la menta, una macinata di pepe e servi.

### Ingredienti per 4 persone

- 320 g di fusilli
- 1 cipolla bianca

- 50 g di pancetta a fettine
- 6 carciofi
- 1 limone
- 2 cucchiaini di olio EV
- 5 foglie di menta
- sale e pepe