

Paglia e fieno con lardo e stracciatella

INGREDIENTI:

350 gr di tagliatelle paglia e fieno,
80 gr di lardo di buona qualità affettato fine,
15-20 pomodorini,
300 gr di stracciatella (l'interno della burrata),
4-5 foglie di basilico,
sale qb.

Tritare finemente il lardo e metterlo in una padella a sciogliere.

Tritare i pomodorini in 4 e aggiungerli al lardo sciolto, salare se c'è bisogno e aggiungere il basilico spezzettato lasciar cuocere 5 minuti a fuoco vivo.

Intanto cuocere le tagliatelle in acqua salata scolarle al dente e mantecarle con il sugo aggiungendo un po' di acqua di cottura della pasta se necessario.

Una volta che risulta ben amalgamato spegnere aggiungere la stracciatella e mescolare di nuovo.