

Da Capri La Ricetta della "Lardiata con i maccheroni"

Ingredienti:

- mezzani rigorosamente spezzati a mano, **400 gr**
- lardo, **200 gr**
- cipolla, ½ (**chi la preferisce**)
- pomodorini, **250 gr**
- olio extravergine di oliva
- pecorino romano grattugiato
- basilico

Preparazione:

1. Innanzitutto spezziamo rigorosamente a mano i mezzani. Mentre cuociamo la pasta prepariamo il lardo e la cipolla a pezzi finissimi, come se volessimo ottenere una poltiglia.
2. In una padella soffriggiamo la nostra poltiglia con olio extravergine di oliva e cipolla, dopo un po' aggiungiamo i pomodorini tagliati a metà con un pizzico di sale. Quando il lardo vi sembrerà quasi trasparente togliamo anche dal fuoco.

3. Quando la pasta sarà cotta, scoliamola e aggiungiamo il sugo.
Spadellare sul fuoco e spolverizziamo con abbondante romano grattugiato
e basilico fresco. Adesso servite i vostri maccheroni lardati