

LAGANACCI DEI TRULLI

Scaldare in padella dell'olio d'oliva, aggiungere pancetta a dadini e carciofi a fette.

Lasciare insaporire indi aggiungere pomodoro a pezzetti scolati dell'acqua di vegetazione. Finire la cottura e aggiungere in padella la pasta lessata al dente, palline di pane precedentemente fritte e parmigiano. (Si possono usare picci, ciriole o spaghetti alla chitarra.)

RICETTE DI CUCINA