



Le ricette di Laura

*La ricetta di oggi, proposta da "CucinAttiva" sono le "Creste Ubriachelle"*

Tritate finemente la cipolla e mettetela in un tegame con un filo di olio a fuoco medio basso. Se inizia a friggere aggiungete un goccio di acqua. Quando l'acqua è evaporata, aggiungete la pancetta e lo speck tagliato in modo irregolare e in pezzi piccoli. Aggiungete 2 cucchiaini di vino rosso, abbassate il fuoco e mettete il coperchio. Buttate la pasta nell'acqua e .... [clicca qui](#)