

Receitas de Massas: Linguine com Lardo di Colonnata

*Algumas receitas de massas me encantam pelo fato de que conseguimos alcançar um sabor incrível, mesmo sendo de preparo fácil e usando poucos ingredientes. É o caso desta que fiz recentemente, de **Linguine com Lardo di Colonnata**, que compartilho agora. Espero que apreciem! Abaixo, falo um pouco sobre o lardo, esta iguaria italiana que há tempos estávamos procurando!*



Linguine com Lardo di Colonnata

Para duas pessoas.

Ingredientes



- 200 gramas de linguine;
- 125 gramas de lardo;
- Queijo parmesão ralado;
- Salsa, pimenta preta moída na hora e sal rosa do Himalaya.

Modo de preparo

Enquanto a água para a massa esquenta: corte o lardo em cubos médios, menos de 1 x 1, corte a salsa e rale o queijo. Em uma frigideira grande (que comporte posteriormente a massa cozida), em fogo baixo, coloque 70% dos cubinhos de lardo para dourar. Este aquecimento leve fará com que o **lardo** derreta em parte, mas continue macio e os seu sabores originais sejam preservados. Quando soltar um pouco da sua gordura, desligue.

Adicione na frigideira a salsinha picada, pimenta e sal ao seu gosto. Quando a massa estiver *al dente*, escorra bem e coloque na frigideira com o lardo e a salsa. Adicione o lardo restante e retorne ao fogo baixo, por 2 ou 3 minutos, mexendo bem para quem a massa incorpore o molho e os sabores do lardo e demais ingredientes.

No prato, finalize com parmesão ralado, se preferir.



Sobre o lardo: iguaria típica de Colonnata, litoral norte da Toscana, na Itália. Diferentemente do bacon, o **lardo** é a gordura do dorso de porcos criados livremente, que se alimentam do que encontram na terra. Produzido há mais de 2000 anos, recebe um tratamento um pouco diferente: é temperado com especiarias, ervas e sal marinho, e curado por pelo menos 6 meses em tinas de mármore italiano. Tem sabor muito agradável, delicado, intenso e aromático.



Lardo di Colonnata.

Pouco conhecido no Brasil, pode ser encontrado em armazéns de importados e especiarias italianas. Preço médio de R\$ 150,00 no Brasil. Em Bruxelas, pagamos apenas 25 euros o kg da delícia, que é leve e jamais deve ser comparada com banha de porco.

Entre usos mais tradicionais do **lardo di Colonnata** estão: recheio ou cobertura de carnes (para temperar e deixar mais suculento), substituto da manteiga ou azeite de oliva para **receitas de massas**, em lascas sobre pão quente, como aperitivo.

Nós passamos a desejar o mesmo após um programa de **Anthony Bourdain** na Itália onde ele se derretia pela iguaria que derretia-se em uma fatia de pão quentinho. Procuramos por muito tempo em **Porto Alegre**, mas conseguimos apenas **toucinho não defumado**, que já é muito bom, mas não é a mesma coisa.

Aqui em Bruxelas, encontramos na feira do Midi que acontece aos domingos. E realmente valeu a busca!

Dica: a [Salumeria Monte Bello](#), da região metropolitana de Curitiba, está produzindo lardo. Procure pelos produtos da marca!

Tem algum ingrediente, prato de comida ou iguaria que gostaria muito de provar? O que é? Compartilhe com a gente, aqui no espaço para comentários ou em nossa página do [Facebook](#).