

La Ricetta del Mese dei cuochi RiBò: **Pasta allo speck**



Ingredienti per 4 persone

- 320 grammi di pasta
- 100 grammi di speck
- Una cipolla
- Parmigiano Reggiano
- Una noce di burro
- Un pizzico di sale
- Olio extra vergine d'oliva: 1 cucchiaio
- Latte parzialmente scremato: 2 cucchiai
- Farina 00 q.b.

Preparazione

Fate appassire la cipolla, tagliata a velo, con un cucchiaio d'olio e una noce di burro in una padella antiaderente. Rosolatevi lo speck, a dadini. Aggiustate di sale e amalgamate il tutto con un cucchiaio di latte. Nel frattempo far bollire la pasta nell'acqua bollente leggermente salata.

Quando la pasta è quasi arrivata a cottura aggiungere un ultimo cucchiaio di latte e farina 00 q.b. che darà quel pizzico di dolcezza al sugo. Scolate la pasta e completate la cottura nella padella antiaderente. Servite la pasta con Parmigiano Reggiano in modo da amalgamare il tutto e servite ben caldo.

Buon appetito!



Caratteristiche ricetta:
Facile



Preparazione e Cottura:
25 minuti circa