

PRIMI PIATTI

Penne speck, zucchine e ricotta salata

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

PENNE 400 gr

SPECK 100 gr

ZUCCHINE 2

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

RICOTTA SALATA 50 gr

SALE

PEPE NERO

Penne, speck, zucchine e ricotta salata, un primo piatto che abbraccia il nostro Paese dal nord, con lo speck, al sud, con la ricotta salata passando per il minimo comun denominatore della pasta.

Un piatto dall'esecuzione semplice ma che potrà aiutarvi quando avrete degli ospiti inattesi per pranzo o cena.

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate un bel giro d'olio extravergine d'oliva in una padella, quindi aggiungete uno spicchio d'aglio e aspettate che l'olio inizi a sfrigolare.



- 2 Nel frattempo lavate le zucchine, rimuovete le estremità ed affettatele piuttosto finemente, quindi unitele in padella e fatele soffriggere fino a doratura.



3 Portate una pentola d'acqua a bollire, salatela e tuffatevi le penne che dovranno cuocere al dente.





4 A questo punto non vi resta che tagliare finemente le fette di speck ed unirle alla zucchini in padella per spadellare il tutto giusto un minutino.

Salate leggermente il sugo, prestate attenzione alla quantità di sale poiché nel sugo è presente anche lo speck che è molto saporito.

Legate il condimento con un mestolo d'acqua di cottura della pasta.





- 5 Scolate la pasta e trasferitela in padella con il condimento, fate saltare il tutto fino a che non rimanga più liquido di cottura sul fondo della padella.



6 Grattugiate sopra la ricotta salata e mantecate ancora un secondo in padella.



7 Servite la pasta con un'ulteriore grattugiata di ricotta salata a piacere e una spolverata di pepe nero.

