

PRIMI PIATTI

## Fusilli al sapore affumicato

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

300 g di fusilli  
70 g di speck a dadini  
100 g di scamorza affumicata a cubetti  
3 zucchine novelle  
1 spicchio d'aglio  
basilico  
50 g di olio extra vergine di oliva  
pepe  
sale.

### PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 In una pentola portare a bollire l'acqua per la pasta, salarla appena bolle.

Lavare le zucchine.



3 Tagliare la buccia delle zucchine aiutandosi con un pelapatate per ricavarne una julienne.



**4** Tenere da parte.

Cuocere i fusilli per il tempo necessario, dai 10 agli 11 minuti.

Mentre i fusilli cuociono, scaldare in una padella abbastanza capiente l'olio e lo spicchio d'aglio con lo speck a dadini.



**5** Dorare per 5 minuti a fiamma vivace ed eliminare l'aglio. A questo punto aggiungere la buccia delle zucchine a julienne.





6 Continuare la cottura per 5-10 minuti.

Scolare la pasta e versarla nella padella, aggiungere la scamorza e il basilico spezzettato.



7 Saltare qualche minuto.



8 Servire subito caldo in tavola.



Ricetta per 4 persone.

NOTE