

PRIMI PIATTI

Fusilli con crema di zucchine e speck

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

400 g di fusilli
6 zucchine
2 fette di speck spesse circa un etto l'una
1 piccola cipolla
olio extra vergine d'oliva
mezzo dado.

PREPARAZIONE

- 1 Grattugiare le zucchine con la grattugia per il formaggio.
Tagliare lo speck a dadini e farlo passare in una padella antiaderente con la cipolla tritata per 5 minuti, aggiungere le zucchine grattugiate, un bicchiere di acqua calda e il mezzo dado.
Cuocere per 30 minuti a fuoco vivo (se il sugo si asciuga troppo man mano che cuoce aggiungere dell'acqua calda).

Dopo 30 minuti abbassare la fiamma e cuocere la pasta.

Scolare la pasta al dente buttare nella padella e mescolare fino a che la crema di zucchini non si sarà attaccata bene ai fusilli!

Aggiungere un filo d'olio e il pepe.