

PRIMI PIATTI

Fusilli zucchine e speck

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

500 g di fusilli
8 zucchine
1 fetta di speck spessa (circa 200 g)
2 spicchi d'aglio
olio extravergine d'oliva
1/2 dado
pecorino romano
pepe nero
acqua calda q.b.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Grattugiare sette zucchine con la grattugia per il formaggio e tagliare l'ottava a rondelle, quindi metterla da parte per guarnire il piatto finito.

Tagliare lo speck a dadini.





3 Far saltare, in una grossa padella antiaderente, due spicchi d'aglio schiacciati con metà dello speck per cinque minuti, quindi togliere l'aglio e aggiungervi le zucchine grattugiate.

Far saltare per altri cinque minuti, quindi aggiungere un bicchiere di acqua calda.

Evaporata l'acqua, unire mezzo dado, lasciarlo sciogliere ed aggiungere ancora mezzo bicchiere d'acqua calda.





- 4 Lasciar cuocere per 20 minuti a fuoco vivo aggiungendo ancora acqua calda. Passati i 20 minuti, aggiungere l'altra metà dello speck.



5 Dopo 10 minuti circa, abbassare la fiamma e cuocere i fusilli.

Scolare i fusilli al dente e farli saltare in padella insieme al sugo finchè le zucchine non si siano amalgamate per bene ai fusilli.



- 6 Impiattare il tutto aggiungendo una spolverata di pecorino romano, una macinata di pepe nero e le rondelle di zucchine crude.



Ricetta per 5 persone.

NOTE