

PRIMI PIATTI

# Garganelli noci, speck e zafferano

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 20 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

350 g garganelli  
80 g speck a dadini  
1 scalogno  
20 g noci tritate  
4 cucchiari mascarpone  
1 bicchierino brandy  
1 bustina zafferano  
olio extravergine  
sale  
pepe

## PREPARAZIONE

**1** Sbucciate, tritate e fate rosolare in una padella lo scalogno con lo speck.

Bagnate con il brandy, salate e pepate.

Cuocete per 10 minuti con coperchio a fuoco basso.

A fine cottura unite lo zafferano.

Nel frattempo cuocete i garganelli, scolateli al dente e conditeli con il mascarpone.

Uniteli allo speck e spolverate con le noci tritate.