

PRIMI PIATTI

Garganelli speck e patate

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

350 g di Garganelli o penne
2 grosse patate
1 porro tritato fine
100 g di speck a striscioline
2 bustine di zafferano
60 g di burro
olio
parmigiano grattugiato
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Lessare le patate al dente e tagliarle a cubetti.



2 In una padella rosolare il porro con il burro e l'olio per 5 minuti.



3 Unire lo speck, lasciare insaporire e aggiungere le patate con lo zafferano sciolto in poca acqua calda.



- 4 Regolare di sale e pepe, condire la pasta con la salsa e accompagnare con abbondante parmigiano.



Ingredienti per 4 persone.

NOTE