

PRIMI PIATTI

Lasagne zucchine e speck

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

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



PASTA FRESCA ALL'UOVO

500 g di farina

5 uova

olio

sale.

SALSA ZUCCHINE E SPECK

1 spicchio d'aglio

1/2 fetta di speck spessa 1 cm

2 zucchine

olio

2 foglie di alloro

peperoncino in polvere

sale.

PREPARAZIONE



2 Disporre sul tavolo di marmo la farina a fontana e rompere al centro le uova.



3 Aggiungere poco olio, sale e sbattere le uova.



4 Incorporare gradualmente la farina con la mano.



5 Impastare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Lasciarlo riposare per 20 minuti circa. Stendere la pasta con il matterello.



6 Tagliare a striscioline e lasciare asciugare un po'.



7 Schiacciare lo spicchio d'aglio e metterlo in una padella con abbondante olio d'oliva e le foglie d'alloro.



8 Lasciare soffriggere.



9 Intanto tagliare le zucchine a rondelle trasversali.



10 Mettere nella padella e aggiungere una spolverata di peperoncino. Tagliare lo speck a julienne.



11 Lasciare soffriggere per 15 minuti le zucchine.



12 Poi aggiungere lo speck.



13 Soffriggere per altri 5 minuti. Lessare le fettuccine e condirle con il sugo.

