

PRIMI PIATTI

Orecchiette con speck, rucola e parmigiano

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Orecchiette con speck, rucola e parmigiano

INGREDIENTI

ORECCHIETTE 500 gr
SPECK a dadini - 200 gr
RUCOLA FRESCA
PARMIGIANO GRATTUGIATO 60 gr
POMODORINI 6
CIPOLLA ½
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola
SALE
PEPE

PREPARAZIONE

- 1 Preparare le orecchiette con speck, rucola e parmigiano è molto semplice e veloce, procedete nella seguente maniera: tagliate a dadini le fette di speck e mettetele a

rosolare e in una padella con un filo d'olio. Appena i dadini di speck, si saranno dorati bene, rimuoveteli dalla padella e metteteli da parte.

Tagliate finemente la cipolla e aggiungetela nella padella, dove avete appena fatto rosolare lo speck e, lasciatela soffriggere leggermente.

2 Dividete a metà i pomodorini, in quattro parti quelli più grandi. Uniteli nella padella con la cipolla, lasciate prendere calore, salateli leggermente, coprite e, cuocete il tutto per 5-6 minuti circa.

3 Portate l'acqua a bollore in una capace pentola. Appena l'acqua avrà raggiunto il bollore, salatela leggermente e metteteci a cuocere le orecchiette.

Raggiunta la cottura desiderata delle orecchiette, scolatele direttamente nella padella con il condimento. Mescolate e lasciate insaporire bene per qualche istante, mantecate con il parmigiano grattugiato, quindi a fuoco spento aggiungete i cubetti di speck precedentemente rosolati, servite con le foglie di rucola fresca.