

PRIMI PIATTI

Pasta speck e robiola

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se avete voglia di portare a tavola un piatto sfizioso, la pasta speck e robiola è il piatto giusto che fa per voi. Una ricetta davvero semplice da fare di quelle ideali quando si ha poco tempo da dedicare ai fornelli ma si vuol comunque mangiare qualcosa di veramente gustoso e saporito. La robiola si scioglie a contatto con la pasta e rende il tutto molto cremoso. Lo speck dona quella bella nota di sapidità e di affumicato che non guasta mai.

La pasta con speck e robiola è uno di quei piatti perfetti per una cena tra amici, magari che si presentano all'ultimo minuto, perché si fa con pochissimi ingredienti e in pochissimo tempo. Fare

questa ricetta è alla portata di tutti, poi è tanto versatile in quanto si possono sostituire gli ingredienti come più piace, allo speck per esempio potete sostituire la pancetta o il guanciale.

Provate questa ricetta e se amate i primi veloci ecco altre ricette con la pasta:

[pasta briciole e zucchine](#)

[pasta con il tonno](#)

[pasta al salmone](#)

INGREDIENTI

FUSILLONI 350 gr

CIPOLLOTTO 100 gr

SPECK 200 gr

ROBIOLA 250 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la pasta speck e robiola per prima cosa tagliate questo salume a listarelle 1 cm di larghezza circa.

Fate anche il CIPOLLOTTO a fette sottili.







2

A questo punto osolate lo speck a listarelle con un filo di olio.

Rimuovete lo speck e unite il cipollotto affettato.

Fate stufare con poca acqua calda.







3 Lessate ora la pasta in abbondante acqua salata.



4

Unite la robiola fuori dal fuoco e far sciogliere con un po' di acqua di cottura.

Aggiungete e saltate la pasta, quindi unite parte dello speck in padella.





