

PRIMI PIATTI

# Fusilli con crema di zucchine e speck

di: *trinity*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

400 g di fusilli  
6 zucchine  
2 fette di speck spesse circa un etto l'una  
1 piccola cipolla  
olio extra vergine d'oliva  
mezzo dado.

## PREPARAZIONE

- 1 Grattugiare le zucchine con la grattugia per il formaggio.  
Tagliare lo speck a dadini e farlo passare in una padella antiaderente con la cipolla tritata per 5 minuti, aggiungere le zucchine grattugiate, un bicchiere di acqua calda e il mezzo dado.  
Cuocere per 30 minuti a fuoco vivo (se il sugo si asciuga troppo man mano che cuoce aggiungere dell'acqua calda).

Dopo 30 minuti abbassare la fiamma e cuocere la pasta.

Scolare la pasta al dente buttare nella padella e mescolare fino a che la crema di zucchine non si sarà attaccata bene ai fusilli!

Aggiungere un filo d'olio e il pepe.