

PRIMI PIATTI

# Fusilli risottati con speck e funghi chiodini

di: *s\_silvia*

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

fusilli  
cubetti di speck  
funghi chiodini surgelati  
cipolla  
prezzemolo  
olio extravergine d'oliva  
sale.

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti:



- 2 Far scaldare l'olio extra vergine d'oliva, aggiungervi un po' di cipolla tritata e i funghi ancora surgelati.



- 3 Dopo due minuti, unire i cubetti di speck.



4 Dopo qualche minuto, aggiungere la pasta cruda.



5 Cuocere il tutto aggiungendo del brodo vegetale quando necessario, proprio come per il risotto.

Ecco come risulta dopo 10 minuti di cottura.



6 Quando la pasta è cotta (15/20 minuti), aggiungere il prezzemolo tritato e un po' di parmigiano.

Ecco il piatto pronto per essere servito.

