

PRIMI PIATTI

# Orecchiette con speck, rucola e parmigiano

di: *Nancy90*

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.