

PRIMI PIATTI

## Paccheri con patate e speck

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

330 g di paccheri  
3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva  
1 cipolla  
1 spicchio d'aglio  
200 g di speck  
2-3 patate  
250 grdi provola affummicata  
poche spezie per patate arroste  
mezzo bicchiere di vino bianco  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Tritare la cipolla.

In una padella profonda fate rosolare la cipolla, l'aglio e lo speck nell'olio.



**2** Unite le patate a cubetti tagliati grossolanamente.



**3** Unite le spezie, sale pepe.



4 Fate rosolare per cinque minuti.

Sfumare con il vino.



5 Unite poca acqua e portate a cottura le patate, devono essere morbide.



6 In una pentola con abbondante acqua lessare la pasta, scolatela ed unitela al condimento.





7 Mescolare bene e tagliare la provola a cubetti.



8 Unite la provola alla pasta e mescolare bene.





9 Spolverizzate con il formaggio.

