

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, scolarla 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.

