

PRIMI PIATTI

Pennette rigate alla Luca

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

400 g pennette rigate
200 g rucola
200 g radicchio
2 fette spesse di speck tagliate a dadini
50 g scaglie pecorino Romano
aglio
cipollotto
olio extravergine di oliva
vino bianco secco
prezzemolo
pepe nero
sale

PREPARAZIONE

1 In un tegame già caldo versate olio, aglio e cipollotto tritati, fateli imbiondire, unite i dadini

di speck, lasciate insaporire e versate le verdure pulite e tagliate a listarelle.

Fate cuocere per 5 minuti poi versate poco vino bianco e fatelo evaporare.

Nel frattempo avrete cotto le penne molto al dente che trasferirete nel tegame della salsa per insaporire.

Alla fine spolverizzate con il pecorino a scaglie ed il prezzemolo triato.

Mescolate delicatamente e servite ben caldo.