

# Garganelli speck e zucchine



I garganelli speck e zucchine sono un primo piatto saporito, che va bene in qualsiasi stagione. La ricetta è semplicissima e bastano solo 3 ingredienti.

**Ingredienti per 2 persone**

200 g di garganelli

1 zuccina abbastanza grande

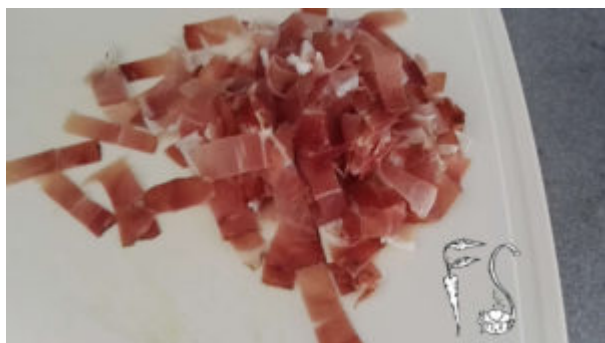
50 g di speck

olio evo

Lavate bene la zuccina e tagliatela a dadini piuttosto piccoli.



Mettete un filo d'olio evo in una padella e mettete a cuocere la zuccina a dadini a fuoco basso. Nel frattempo tagliate a listarelle lo speck.



**Portate a bollore un tegame di acqua, salatela con sale grosso e buttate i garganelli.**



**Mentre la pasta cuoce (ci vogliono circa 8/9 minuti), quando le zucchine si saranno ammorbidite, aggiungete le listarelle di speck in padella insieme alle zucchine. Saltate per qualche minuto.**



**Quando lo speck sarà diventato rosa, aggiungete circa un mestolo di acqua di cottura e lasciate andare a fuoco medio finché il condimento non sarà diventato un po' cremoso.**



Scolate la pasta e saltatela in padella con il condimento di speck e zucchini.



E buon appetito!

Puoi trovare altre ricette con i garganelli: i [garganelli con pesto di piselli basilico e pinoli](#), oppure i nostri [garganelli panna golfetta e piselli](#)!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)