

Pasta speck e zucchine



La pasta speck e zucchine è un primo piatto molto saporito che noi di FraSi in cucina ci portiamo anche in ufficio per il pranzo al lavoro. Una ricetta semplice che si prepara in pochi minuti, ma molto gustosa.

Ingredienti per 2 persone

200 g di pasta

100 g di speck

1 zuccina (2 se sono piccole)

1 cucchiaio di panna

olio evo

Portate a bollire un tegame di acqua, salatela e buttate la pasta. Noi abbiamo usato delle mezze penne.



Nel frattempo, tagliate una zuccina (o 2 se sono piccole) a dadini piuttosto piccoli. Mettete un filo d'olio evo in una padella e mettete a cuocere i dadini

di zuccina.



Fate cuocere per 7/8 minuti circa. Più i dadini sono piccoli, meno tempo ci vorrà per cuocerli. Tagliate a listarelle lo speck e aggiungetelo alla zuccina in padella. Saltate il tutto poi aggiungete un cucchiaino di panna.



Non abbiamo aggiunto né sale né pepe al condimento per via dello speck che è già salato e saporito a sufficienza. Quando la pasta sarà cotta, scolatela in padella nel condimento.



Saltate la pasta in padella insieme alle zucchine e allo speck e il vostro pranzo è pronto!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro in Pranzo al lavoro](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)