RIGATONI ALLO SPECK

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo rigatoni,
- 100 g di speck,
- 500 g di pomodori pelati,
- 20 cl di panna da cucina,
- 1 cipolla,
- burro,
- olio d'oliva,
- peperoncino,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- sale.

Rosolare in burro e olio la cipolla e il peperoncino tritati, unire lo speck tagliato a dadini, i pomodori, portare a cottura e versare la panna.
Cuocere la pasta al dente, scolarla, metterla nella padella con il sugo, far insaporire, cospargere di parmigiano e servire.