CONCHIGLIE ALLE SPEZIE

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo conchiglie,
- 10 cl di panna,
- 1 cipolla,
- 40 g di speck,
- 1/2 cucchiaino di curry,
- 1 pizzico di zafferano,
- 20 g di burro,
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Tagliate a listarelle lo speck.
Montate e tritate la cipolla.
Ponete sul fuoco una pentola con abbondante acqua, portatela a bollore, salatela, aggiungete le conchiglie e portatele a cottura.
Nel frattempo sciogliete in un tegame il burro nell'olio , aggiungete la cipolla e fatela appassire.
Unite lo speck e rosolatelo, mescolando ogni tanto.
Aggiungete la panna e fate addensare a fiamma media, mescolando.
Unite il curry e lo zafferano, mescolate e togliete dal fuoco.
Scolate la pasta al dente e versatela nel tegame con il sugo.
Fatela saltare per qualche istante e servitela ben calda.