FETTUCCINE ALLO SPECK

| Ingredienti | per | 4 | person | e: |
|-------------|-----|---|--------|----|
|-------------|-----|---|--------|----|

- 350 g di pasta tipo fettuccine,
- 100 g di speck,
- 1 cipolla,
- prezzemolo,
- 20 cl di panna,
- 1 bustina di zafferano,
- burro,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- sale.

Tritare la cipolla, lo speck e il prezzemolo.

Rosolare speck e cipolla in 20 g di burro.

Cuocere la pasta in acqua bollente con l'aggiunta dell'olio.

Scolarla e rovesciarla nella padella con lo speck.

Sciogliere lo zafferano nella panna, versarla sulla pasta, unire il prezzemolo, mescolare e far saltare qualche minuto.

http://www.ristoreggio.it Realizzata con Joomla! Generata: 8 July, 2025, 12:20