

FUSILLI FUNGHI, ZUCCHINE E SPECK

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo fusilli,
- 8 funghi champignon,
- 3 zucchine,
- 100 g di speck a dadini,
- olio d'oliva,
- sale,
- formaggio pecorino.

Olio in padella, funghi affettati, poca cottura, poi scansarli, metterci le zucchine a rondelle fine, rosolarle un po', aggiungere i funghi e tre minuti prima di servire i dadini di speck, giusto per scaldarli e far diventare trasparente il grasso. Mettete la pasta scolata ma non troppo nella padella, saltatela qualche istante con anche il pecorino e servite.