
TAGLIATELLE CON CAROTE E SPECK

Ingredienti per 4 persone:

- pasta tipo tagliatelle,
- speck tagliato spesso,
- carote,
- prezzemolo,
- olio d'oliva,
- 1 pizzico di sale.

Pelate le carote, tagliatele a dadini e mettetele a bollire con un pizzico di sale.

Fate bollire l'acqua per la pasta e contemporaneamente mettete l'olio in un tegame largo e basso, aggiungete lo speck tagliato a dadini e fatelo soffriggere a fuoco basso.

Aggiungete poi le carote a dadini e fatele passare sempre a fuoco basso mescolando.

Quando l'acqua bolle, buttate le tagliatelle, tenendo presente che di solito hanno un tempo di cottura piuttosto breve.

Quando sono cotte scolatele e conditele con il sugo di carote e il prezzemolo.