



GUSTO IN FAMIGLIA

## PASTA CON ZUCCHINI E SPECK

**30 minuti – facile – 4 persone**



### Ingredienti:

- 100 g Olio d'oliva
- 50 g Cipolla, tritata finemente
- 1 Spicchio d'aglio, tritato fine
- 210 g Recla Speck Alto Adige IGP  
Julienne
- 300 g Zucchine, tagliate a cubetti
- 100 ml Acqua di cottura
- 1 Peperoncino macinato
- Sale
- Pepe macinato fresco
- 400 g Penne
- 50 g Cubetti di mozzarella
- Parmigiano per spolverare
- 2 C Basilico

### Preparazione:

1. Scaldare in una padella l'olio d'oliva, aggiungere la cipolla, l'aglio, lo Speck Alto Adige IGP Julienne, le zucchine e soffriggere per **4 minuti**.
2. Aggiungere un po' di acqua di cottura, insaporire con peperoncino, sale, pepe e far asciugare leggermente.
3. Cuocere le penne al dente in abbondante acqua salata, seguendo le **indicazioni riportate sulla confezione**.
4. Scaldare il sugo, aggiungere le penne cotte, mescolare bene e disporre nei piatti.
5. Aggiungere la mozzarella, il parmigiano, il basilico e servire.



### Speck Alto Adige IGP Julienne e 70g

Il connubio perfetto tra forma e gusto, che trasformerà i tuoi piatti in portate uniche. Un amico prezioso in cucina!