

Recla

GUSTO IN FAMIGLIA

BIGOLI CON SPECK ALTO ADIGE

30 minuti – facile – 4 persone



Ingredienti:

- 400 g Bigoli
- 700 g Pomodori maturi ramati
- 140 g Recla Speck Alto Adige IGP Julienne
- 1 cipolla rossa
- Basilico fresco
- Olio extravergine di oliva
- Sale

Preparazione:

1. Scottare i pomodori in acqua bollente per 20 sec., scolarli ed eliminare la buccia.
2. Tagliarli a metà, eliminare i semi e tagliare la polpa a pezzetti.
3. Tagliare la cipolla a fette sottili.
4. Spadellarla con qualche cucchiaio di olio e un pizzico di sale.
5. Unire lo Speck Alto Adige IGP Julienne e lasciare insaporire per qualche minuto.
6. Aggiungere i pomodori e 2-3 foglie di basilico fresco.
7. Cuocere per circa 15 min. a fiamma bassa.
8. Cuocere i bigoli per il tempo indicato sulla confezione, scolarli versarli nel condimento con un mestolino di acqua di cottura.
9. Spadellare la pasta per 1-2 min., servirla con foglioline di basilico fresco e un filo di olio a crudo.



Speck Alto Adige IGP Julienne 70g

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