



GUSTO IN FAMIGLIA

SPAGHETTI CON ZUCCHINE, ROBIOLA E SPECK CROCCANTE

30 minuti – facile – per 4 persone



Ingredienti:

- 320 g spaghetti
- 100 g Recla Speck Alto Adige IGP Cubetti
- 250 g zucchine
- 3-4 fiori di zucca
- 120 g robiola
- 30 g parmigiano grattugiato
- olio di oliva extravergine
- timo fresco
- sale, pepe

Preparazione:

1. Tagliare le zucchine a metà e poi ancora a metà per la lunghezza. Tagliarle quindi a fettine.
2. Scaldare una padella antiaderente, rosolare i cubetti di speck con un filo di olio, fino a renderli croccanti. Tenerli da parte.
3. Nella stessa padella versare l'olio, le fettine di zucca e un pizzico di sale e saltarle per alcuni minuti a fiamma vivace.
4. Nel frattempo, pulire i fiori di zucca e tagliarli a listarelle. Unirli alle zucchine a fine cottura.
5. In una terrina mescolare la robiola con il parmigiano, una macinata di pepe e foglioline di timo.
6. Cuocere la pasta in acqua bollente salata, scolarla conservando un mestolino di acqua di cottura e versarla nella padella delle zucchine. Unite la crema di formaggi e parte dei cubetti di speck.
7. Mescolare accuratamente unendo l'acqua di cottura in modo da rendere il condimento cremoso.
8. Impiattare, aggiungendo il restante speck croccante, foglioline di timo e un filo di olio a crudo.



Speck Alto Adige IGP Cubetti 100g

Questi piccoli e pratici cubetti sono teneri e delicati al naturale, acquistano invece una sfiziosa croccantezza se saltati in padella, aggiungendo un tocco speciale ai vostri piatti.