



GUSTO IN FAMIGLIA

PACCHERI CON SPECK ALTO ADIGE

20 minuti – facile – 4 persone



Ingredienti:

- 400 g paccheri
- 150 g ricotta morbida
- 120 g Recla Speck Alto Adige IGP Julienne
- 150 g fave fresche sbucciate
- 250 g pomodorini ciliegini
- Aglione
- Sale, pepe
- Buccia di limone
- Olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio

Preparazione:

1. Tagliare i pomodorini a metà, sbucciare e schiacciare lo spicchio di aglio.
2. In una padella capiente scaldare l'olio con l'aglio, unire i pomodorini e lasciare insaporire per qualche minuto.
3. Aggiungere la metà dello Speck Alto Adige IGP Julienne e le fave. Salare e cuocere con il coperchio per 5 min.
4. Cuocere la pasta in acqua bollente salata.
5. In una terrina ammorbidire la ricotta, insaporirla con un pizzico di pepe e una grattata di buccia di limone.
6. Scolare la pasta conservando un po' di acqua di cottura, versare il tutto nel condimento, unire la crema di ricotta e mescolare accuratamente per amalgamare i sapori, unendo se necessario l'acqua di cottura, in modo da rendere il condimento cremoso.
7. Tostare in padella con un filo di olio lo Speck Alto Adige IGP Julienne rimasto.
8. Distribuirlo sulla pasta e servire ben caldo.



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!