



GUSTO IN FAMIGLIA

STRANGOZZI CON PORRI, PECORINO E SPECK ALTO ADIGE

25 minuti – facile – 4 persone



Ingredienti:

- 400 g strangozzi
- 100 g Recla Speck Alto Adige IGP Cubetti
- 200 g porri
- 150 ml panna fresca
- 30 g pecorino grattugiato
- Olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe
- Timo

Preparazione:

1. Tagliare i porri a rondelle e farli appassire in padella con qualche cucchiaino di olio e un pizzico di sale.
2. Unire lo Speck Alto Adige IGP Cubetti e lasciare insaporire per qualche minuto.
3. Versare la panna e scaldare dolcemente il condimento.
4. Insaporire con un pizzico di pepe e foglioline di timo fresco.
5. Cuocere la pasta per il tempo indicato sulla confezione, scolarla e versarla nel condimento con un mestolino di acqua di cottura.
6. Unire il pecorino e mescolare con cura per amalgamare i sapori.



Speck Alto Adige IGP Cubetti 100g

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