



GUSTO IN FAMIGLIA

## PASTA CON SPECK ALTO ADIGE

**20 minuti – facile – 4 persone**



### Ingredienti:

- 140 g Recla Speck Alto Adige IGP Julienne
- 120 g Cipolle
- 1 Spicchio d'aglio, tritato fine
- 50 ml Olio d'oliva
- 250 g Salsa di pomodoro
- 1 Piccola foglia di alloro
- Sale
- Pepe macinato fresco
- 1 C Prezzemolo, tritato fine
- 1 Piccolo peperoncino essiccato
- 400 g Maccheroni o bucatini
- Parmigiano
- 1 C

### Preparazione:

1. Sbucciare la cipolla, tagliarla a metà e poi a striscioline.
2. Mettere in padella l'olio di oliva, scaldare poi aggiungere la cipolla e l'aglio e lo Speck Alto Adige IGP Julienne, soffriggere per **circa 4 minuti**.
3. Aggiungere i pomodori tagliati a cubetti e la foglia di alloro, condire con sale, pepe, prezzemolo e peperoncino e cuocere per circa **8 minuti**.
4. Cuocere la pasta al dente in abbondante acqua salata, seguendo le **indicazioni riportate sulla confezione**.
5. Scolare e sgocciolare bene la pasta.
6. Mescolare la pasta con il sugo, disporla nei piatti e servirla con una spolverata di parmigiano.



### 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!