

Pasta allo speck, noci e philadelphia



Bastano pochi Ingredienti per questo gustoso primo piatto, molto semplice da preparare e di sicura riuscita grazie all'ottimo abbinamento dello speck molto saporito con le noci dal sapore dolciastro. Il formato di pasta ideale per questa ricetta sono i garganelli all'uovo, ma con questo sughetto ci stanno molto bene le penne, o comunque pasta corta.

Esecuzione: Facile

Preparazione: 10

Cottura: 20

Dosi per 4 persone

Ecco come preparare la pasta allo speck, noci e philadelphia. Innanzi tutto sguscia le noci e trita i gherigli senza ridurli completamente in polvere ma lasciandone qualche pezzetto più grande.

Trita la mezza cipolla e lasciala stufare coperta in padella con l'olio ed un paio di cucchiai d'acqua.

Taglia a pezzetti non troppo grandi le fette di speck, toglì il coperchio, alza la fiamma ed aggiungi le listarelle di speck in padella facendole cuocere per circa un minuto rendendole croccanti

Sfuma quindi con il mezzo bicchiere di vino bianco facendolo evaporare.

Aggiungi il formaggio spalmabile tipo philadelphia, le noci tritate ed il mezzo bicchiere di latte per creare una gustosa crema. Spegni il fuoco e copri con il coperchio.

Cuoci la pasta al dente in acqua salata e mentre la scoli tieni da parte una tazza di acqua di cottura.

Accendi il fuoco della padella e getta la pasta mescolandola bene con il condimento aggiungendo, se necessario, dell'acqua di cottura che avevi lasciato da parte. Aggiungi una bella spolverata di pepe e servi immediatamente.

Ingredienti per 4 persone

- 320 g di pasta corta
- 100 g speck sottile
- 12 noci
- 4 cucchiai di formaggio spalmabile tipo philadelphia
- 1/2 cipolla rossa
- 2 cucchiai olio EVO
- 1/2 bicchiere vino bianco
- 1/2 bicchiere latte
- sale
- pepe