

FUSILLI ALLO SPECK 1

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo fusilli,
- 3 patate piccole,
- 80 g di speck,
- 100 g di mascarpone,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 1 macinata di pepe,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- burro,
- sale.

Lessare le patate e tagliarle a dadini.

Farle insaporire nel burro e unire lo speck tagliato a striscioline.

Farlo rosolare poi bagnare con il vino e farlo evaporare.

Levare dal fuoco.

Lessare i fusilli in abbondante acqua salata, scolarli e versarli in una zuppiera.

Condirli con il mascarpone, patate e speck, una macinata di pepe e il parmigiano.

Mescolare bene e servire.