

FUSILLI ALLO SPECK 2

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo fusilli,
- 200 g di speck,
- 60 g di burro,
- 4 cucchiaini di formaggio grana grattugiato,
- 3 cucchiaini di brodo,
- sale,
- 1 macinata di pepe.

Far cuocere la pasta con abbondante acqua salata.

Intanto far sciogliere il burro in 1 padella e aggiungere lo speck, precedentemente tritato.

Lasciar insaporire per 5 minuti, unire 1 piccola macinata di pepe e 3 cucchiaini di brodo.

Mescolare, rovesciare nel sugo la pasta scolata al dente, unire il grana e lasciar insaporire tutto insieme per qualche istante, sempre mescolando con 1 cucchiaio di legno e servire subito.