

REGINETTE ALLO SPECK

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo reginette,
- 200 g di speck tagliato a fette grandi,
- 10 g di piselli sgucciati,
- 2 spicchi di aglio,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- alcuni cucchiari di olio d'oliva extra-vergine,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- 1 manciata di pepe,
- alcuni cucchiari di panna (facoltativo).

Scottate i piselli in acqua bollente salata per circa 10 minuti, quindi scolateli e teneteli da parte.

Tagliate a cubettini lo speck e fatelo insaporire in alcuni cucchiari di olio insieme con gli spicchi di aglio leggermente schiacciati e i piselli.

Non appena l'aglio prende colore toglietelo, bagnate con il vino e fatelo evaporare, salate, pepate e proseguite la cottura per 10 minuti su fiamma moderata.

Nel frattempo lessate le reginette in abbondante acqua salata, scolatele al dente e passatele nel tegame con lo speck. Mescolatele sul fuoco per qualche istante insaporendo con una macinata di pepe fresco e parmigiano grattugiato. Si può aggiungere allo speck qualche cucchiario di panna.