

# FETTUCCINE ALLO SPECK

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo fettuccine,
- 100 g di speck,
- 1 cipolla,
- prezzemolo,
- 20 cl di panna,
- 1 bustina di zafferano,
- burro,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- sale.

Tritare la cipolla, lo speck e il prezzemolo.

Rosolare speck e cipolla in 20 g di burro.

Cuocere la pasta in acqua bollente con l'aggiunta dell'olio.

Scolarla e rovesciarla nella padella con lo speck.

Sciogliere lo zafferano nella panna, versarla sulla pasta, unire il prezzemolo, mescolare e far saltare qualche minuto.