



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

PACCHERI CON ZUCCHINE E SPECK

blog.giallozafferano.it/sorelleincucina



Ingredienti per 4 persone:

500 g di paccheri
3 zucchine grandi da tagliare a pezzetti
1 etto di speck da tritare
Olio di Oliva Dante
sale e pepe

Preparazione:

Mettete l'acqua a bollire al fuoco. Appena bolle versate sale e buttate la pasta. Nel frattempo che l'acqua bolle e la pasta cucina in una padella antiaderente cuciniamo le zucchine con olio di oliva, sale e pepe. Una volta che i nostri paccheri sono pronti li spadelliamo con le zucchine ed uniamo lo speck tritato. Spadelliamo il tutto versando ancora olio sale e pepe quanto basta. Servite caldo. Se vi piace potete spolverare il tutto con del pecorino o grana grattugiato.

