



CALAMARATA CON SPECK E ROBIOLA

www.bacidizucchero.it



Ingredienti per 4 persone:

500 g pasta calamarata

250 g robiola

zafferano

sale

pepe

speck

Olio Dante

Preparazione:

Cuocete subito la pasta in abbondante acqua salata. Mentre la pasta cuoce tuffate in una padella un filo d'olio, aggiungete lo speck a cubetti e fate rosolare. Aggiungete un po' d'acqua calda (della pasta) in cui avete sciolto lo zafferano e la robiola. Aggiustate di sale e pepe e unite la pasta.