

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Penne con pancetta speck e panna

Strawberry · Thursday, April 18th, 2013

Ingredienti:(4 persone)

- 100gr speck
- 100gr pancetta
- 150gr di panna
- 150gr passata di pomodoro
- 350gr penne
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Tagliate a dadini piccoli lo speck e la pancetta, mettetela a rosolare con un filo di olio in una padella, unite la passata, la panna, salate, pepate e fate cuocere per circa 10 minuti. Nel frattempo cuocete la pasta in acqua salata, scolatela e amalgamatela al condimento.

This entry was posted on Thursday, April 18th, 2013 at 5:17 pm and is filed under [Italiane](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.