

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Fettuccine panna e speck

Strawberry · Thursday, March 8th, 2012

Ingredienti:(4 persone)

- 400gr fettuccine
- 150gr speck
- 100gr panna
- una cipolla
- 50gr parmigiano grattugiato
- vino bianco
- 50gr burro
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Lavate e tagliate finemente la cipolla, rosolatela in una padella con l'olio e il burro, unite lo speck tagliato a listarelle, salate, pepate, bagnate con il vino, lasciate evaporare, aggiungete la panna e lasciate cuocere alcuni minuti a fuoco moderato. Cuocete le fettuccine in acqua salata, scolatele, amalgamate con la panna e lo speck, disponete su di un piatto da portata e cospargete con parmigiano grattugiato.

This entry was posted on Thursday, March 8th, 2012 at 7:31 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

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.