

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Tagliolini allo speck

Strawberry · Thursday, June 7th, 2012

Ingredienti:(4 persone)

- 400gr tagliolini freschi
- 200gr speck
- 100gr burro
- 30gr di pepe nero rosa e verde tritato
- pecorino
- sale

Preparazione:

In una padella, fate sciogliere il burro lentamente per non farlo bruciare, aggiungete lo speck tagliato a dadini, fatelo rosolare per alcuni minuti, finchè non diventa croccante. Cuocete i tagliolini in acqua salata, scolateli, lasciando un pò di acqua di cottura e ripassateli in padella con lo speck, unite i tre pepi macinati, aggiungete un mestolino di acqua di cottura della pasta, mescolate per fare insaporire. Disponeteli su di un piatto da portata e spolverate con una manciata di pecorino.

This entry was posted on Thursday, June 7th, 2012 at 7:45 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.