
Tortiglioni con speck croccante e pan grattato

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Ospiti imprevisti a cena? Una ricetta veloce e gustosa, dal gusto un po' speziato, per chef dell'ultimo minuto. Dal blog La piccola casa

Ogni tanto capita a tutti di avere ospiti imprevisti a cena e di doversi arrangiare con quello che si trova in frigo ed in dispensa. A me ad esempio è capitato lo scorso week end, ho pensato di organizzare quindi una pasta semplice e gustosa! Fortunatamente avevo un bel fondino di speck, ho quindi pensato di tagliarlo a bastoncini e poi utilizzare del pan grattato tostato nel suo "grasso". Lo speck apporta numerose note speziate e quindi la pasta non necessitava di ulteriori spezie. Una ricetta davvero velocissima da preparare, semplice ma che è risultata gustosa e saporita. Inoltre la nota croccante del pan grattato ha dato quel quid in più al già pur ottimo speck.

Ingredienti per due persone

160 grammi di pasta - tortiglioni
due fette di speck per un totale di 150 grammi
pane secco grattugiato
prezzemolo fresco
Sale
Olio extra vergine di oliva

Cuocere in abbondante acqua salata i tortiglioni e scolarli al dente, nel frattempo tagliare a bastoncini lo speck, quindi farlo saltare in padella sino quando non sarà croccante. Levarlo dalla padella e nel poco grasso che ha lasciato tostarci leggermente un paio di cucchiai di pan grattato. Scolata la pasta trasferirla nella padella, aggiungere un filo d'olio e poca acqua di cottura dei tortiglioni, lo speck e una presa di prezzemolo tritato. Far saltare a fiamma vivace per un minuto. Trasferire al centro del piatto e decorare con qualche rametto di prezzemolo.

Buon appetito a tutte e tutti!