

Pasta speck e noci

La **pasta speck e noci** è un primo piatto ricco e molto gustoso, adatto a pranzi o cene di festa. E' essenziale usare uno speck di buona qualità, che con il suo aroma darà un tocco speciale al piatto.

La **pasta speck e noci** è ottima, se avanza, anche il giorno dopo, con un paio di cucchiaini di latte, coperta di Parmigiano Reggiano e scaldata nel forno a 200°C per una decina di minuti. Se tende a scurirsi troppo coprirla con la carta stagnola.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **520Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 50 g di speck affettato sottile
- 6 noci
- 1 scalogno
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 3 cucchiai di vino bianco secco
- Pepe nero macinato al momento
- 2 cucchiai di panna
- 160 g di pasta

PREPARAZIONE

- Tagliare lo speck a piccole listarelle non troppo lunghe (2-3 centimetri).
- Sgusciare le noci e tritare i gherigli piuttosto finemente, ma non in polvere.
- Spellare lo scalogno e tritarlo molto finemente.
- Mettere in una padella antiaderente l'olio, lo scalogno e farlo dolcemente dorare su fiamma media. Unire qualche cucchiaio di acqua e farlo stufare in modo che si sciolga quasi.
- Unire lo speck, una macinata di pepe e farlo cuocere un minuto a fiamma vivace girando di frequente. Bagnare con il vino bianco, e lasciar evaporare.
- Spegnerne il fuoco, unire la panna e le noci. Mescolare e coprire.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere un mestolo di acqua di cottura nella padella del condimento, quindi accendere il fuoco.
- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, girando di frequente.
- Servire immediatamente.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Garganelli, strozzapreti, caserecce, sedanini.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Questa pasta è ottima anche **al forno**. Disporla in una pirofila ben unta d'olio, cospargerla con Parmigiano grattugiato e gratinarla. In questo modo è possibile anche conservarla per un giorno in frigorifero, gratinandola solo poco prima di mangiarla. Ottima, se avanza, anche il giorno dopo, scaldata nel forno a 200°C per una decina di minuti. Se tende a scurirsi troppo coprirla con la carta stagnola.

La versione pronta per essere gratinata può anche essere **congelata**. Si conserva così per 3 mesi circa. Al momento di consumarla metterla nel frigorifero la sera prima e scaldarla al momento di mangiarla nel forno come descritto in precedenza.

