Le ricette di Giuly - Quadrotti Panna e Speck

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è un’alternativa alla classica pasta panna e prosciutto.

INGREDIENTI:

– 500 g di quadrotti

– 90 g di speck tagliato a striscette

– 1/2 cipolla

– 200 ml di panna da cucina

– olio q.b

– sale q.b

– pepe q.b

PROCEDIMENTO:

Tritare la cipolla e metterla a rosolare in una padella capiente con olio. Aggiungere lo speck a striscette e lasciare cuocere per circa una decina di minuti finché lo speck assumerà un colore rosato mescolando ogni tanto.

Passato il tempo aggiungere la panna, amalgamare bene il tutto, pepare e lasciare cuocere per qualche minuto a fiamma media dopodiché spegnere.

A parte cuocere i quadrotti in acqua poco salata, scolarli, versarli nella padella col sugo e fare saltare a fiamma

media per pochi minuti amalgamando bene la pasta ripiena al condimento.

Servire ben caldo.

Buon Appetito!

Giuly Fonty

© 2024 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 13/07/2024

Salvato in PDF in data: 23/11/2026

Link all'articolo: https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-18/13/07/2024/