

Le ricette di Giuly - Pasta Sfiziosa

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi ha sapori sfiziosi e decisi.

INGREDIENTI:

- 500 g di pasta corta
- 500 g di zucchine piccole
- 100 g di speck
- 6 pomodori maturi
- 1/2 gambo di sedano
- 1 cipolla media
- 50 g di burro

- 1 pizzico di origano
- qualche foglia di basilico
- sale q.b
- pepe q.b

PROCEDIMENTO:

In una casseruola con il burro fare rosolare la cipolla e il sedano tagliati sottilmente. Quando la cipolla sarà diventata dorata, unire i pomodori lavati, spellati e tagliati a pezzettini.

Pulire e lavare le zucchine, privarle delle due estremità, tagliarle a rondelle ed aggiungerle ai pomodori. Lasciare cuocere per circa 20 minuti ed aggiustare di sale e pepe. Tagliare a dadini lo speck, unirlo ai pomodori, aggiungere l'origano e il basilico e fare cuocere per altri 15 minuti senza coperchio.

Nel frattempo cuocere la pasta in abbondante acqua salata e scolarla al dente. Versare la pasta su un piatto, togliere il sugo dal fuoco, aggiungere 1-2 cucchiaini di acqua di cottura, versarlo sulla pasta e servire subito.

Buon Appetito!

Giuly Fonty

© 2024 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 14/09/2024

Salvato in PDF in data: 26/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-27/14/09/2024/>