

INGREDIENTI

280 g spaghetti

80 g cipolla

50 g burro

50 g speck

pangrattato

maggiorana

olio extravergine d'oliva

sale

pepe

Durata: 15 min

Livello: Facile

Dosi: 4 persone

Ecco la nostra semplice ricetta degli spaghetti con speck e pangrattato, un primo piatto di pasta croccante e ricco che profuma di maggioranaFate appassire la cipolla, tagliata a velo, con un cucchiaino d'olio e g 25 di burro. Rosolatevi lo speck, a dadini, e un ciuffetto di maggiorana tritata.

Tenete da parte, in caldo, e nella stessa padella fate soffriggere 5 o 6 cucchiaini di pangrattato con il burro restante.

Cuocete intanto gli spaghetti in acqua bollente salata, poi scolateli al dente e conditeli con il sugo, il pangrattato e pepe a piacere.