

BIGOLI SPECK PORRI E RICOTTA GRATTUGIATA

I "Bigoli" sono un tipo di pasta veneta (grossi spaghetti generalmente di pasta fresca) si trovano in commercio ma si possono sostituire con spaghetti o tagliatelle. Ridurre i porri a rondelle e farli colorire in olio/burro, aggiungere lo speck a cubetti e regolare di sale.

Cuocere la pasta, saltarla in padella col sugo e aggiungere un abbondante quantità di ricotta dura grattugiata.

Ricette di cucina