

FUSILLI ALLO SPECK CON PORRI E ZUCCHINE

Tagliare i porri a rondelle sottili e rosolarle con olio per cinque minuti; aggiungere le zucchine tagliate a cubetti e qualche pomodorino tagliato a pezzetti. Cuocere per una decina di minuti ed eventualmente, se si asciuga troppo, bagnare con brodo vegetale. Aggiungere lo speck a cubetti, lasciare insaporire e aggiustare di sale. Cuocere i fusilli al dente e passarli nel sugo in padella.