

## MACCHERONCINI SPECK E GORGONZOLA

Tagliare a striscioline un porro, rosolarlo in olio a fiamma vivace, salare, aggiungere un po' di brodo vegetale e cuocere per dieci minuti coperto e a fiamma media.

Se si dovesse asciugare troppo questa salsa aggiungere ancora un pochino di brodo. Cuocere i maccheroncini al dente. Aggiungere alla salsa di porro lo speck a cubetti, del gorgonzola a pezzetti e un mestolino di acqua di cottura della pasta. Saltare il tutto in padella per qualche minuto a fuoco vivo e servire.

Variante: Lo speck può essere sostituito con prosciutto di Praga per ottenere un sapore più delicato.

[www.bepino.it](http://www.bepino.it)

Ricette di cucina