

Gli editoriali.

La ricetta della pasta speck e provola

Scopri la ricetta della pasta speck e provola e prepara un primo piatto sfizioso, provando anche tutte le sue varianti!

Tempo preparazione: 20 minuti

Difficoltà: Facile

6 persone

Ingredienti:

- 500 gr di pasta, meglio se corta ad esempio rigatoni
- 300 gr di speck tagliato a listarelle
- 500 gr di panna da cucina
- 150 gr di parmigiano grattugiato
- 250 gr di provola
- Sale qb



Le ricette con i salumi e, in particolare, con lo **speck** sono davvero tante. Questa volta ti proponiamo la ricetta della **pasta speck e provola**, un primo piatto sfizioso ma delicato, perfetto per ogni occasione. Vediamo insieme gli ingredienti e il procedimento.

Procedimento

- 1- Metti a cuocere la **pasta** in una pentola con acqua bollente già salata.
- 2- Fai rosolare lo **speck** in una padella antiaderente.
- 3- Tagli a cubetti la **provola** e aggiungila allo speck in padella.
- 4- Quando la provola inizia a sciogliersi, aggiungi la **panna** e continua a cuocere per circa 2 minuti, girando il composto di tanto in tanto. Poi spegni la fiamma.
- 5- A cottura ultimata, scola la pasta e versala in padella: riaccendi il fornello e fai insaporire la pasta nella salsa con speck e provola, amalgamando bene il tutto con una spatola.
- 6- Versa la pasta nel piatto e spolveraci sopra il **parmigiano grattugiato**, poi servi in tavola!

Pasta provola e speck: le varianti

Come anticipato, le ricette con lo speck nei primi piatti sono davvero molte. Ecco qualche **variante gustosa** da provare in alternativa alla classica ricetta della pasta con provola e speck.

Pasta patate, speck e provola

In questa variante, agli ingredienti originali bisogna togliere la panna e aggiungere **5 patate medie** che vanno tagliate a cubetti e cotte in una pentola alta antiaderente in un **soffritto** di sedano, carote e cipolla. In seguito, nella padella va aggiunta dell'acqua per far cuocere le patate, aggiungendo infine anche la pasta, da far **risottare** fino alla cottura, aggiungendo eventualmente altra acqua se necessario. Alla fine, bisogna aggiungere lo **speck** già rosolato, il **parmigiano** e poi la **provola** a cubetti, facendo amalgamare il tutto e rendendo il condimento cremoso. Il piatto va poi guarnito con una spolverata di parmigiano e qualche listarella di speck rosolata.

Pasta speck, noci e provola

Questa è la variante della **pasta speck e provola al forno**. La ricetta prevede l'aggiunta di **10 noci a pezzetti**, che vanno fatte rosolare in una pentola con lo speck tagliato a listarelle. In questo caso, sono perfette le **trofie** che vanno cotte e poi saltate in padella con lo speck e le noci, aggiungendo in seguito la **provola** a cubetti e la besciamella, amalgamando bene il tutto. Come ultimo passaggio, la pasta così condita va versata in una **pirofila**, con l'aggiunta di altra **besciamella**, qualche noce di **burro** e del **parmigiano**, per poi essere infornata in forno preriscaldato a **180° per 20 minuti**.

Pasta fiori di zucca, speck e provola

Anche questa è una variante della pasta speck e provola al forno, con l'aggiunta di **12 fiori di zucca**, che vanno lavati, puliti e tagliati e pezzettini. Lo speck tagliato a listarelle va sempre fatto rosolare in una padella antiaderente con olio e uno spicchio d'aglio, ai quali vanno aggiunti i fiori di zucca, il sale, il pepe e infine la besciamella. Dopo aver amalgamato bene il tutto, il condimento sarà pronto e a quel punto non resterà che cuocere la pasta. A cottura ultimata, la pasta va versata in una ciotola e condita con la salsa preparata e l'aggiunta della **provola** tagliata a cubetti, del **parmigiano**, del **pepe** e del **basilico**. Dopo aver amalgamato bene tutti gli ingredienti, il composto va versato in una pirofila imburrata da infornare in forno preriscaldato a **200° per circa 20 minuti**.