

PRIMI PIATTI

# Fusilli Zucchine, Speck e Caprino

Difficoltà 

Tempo richiesto  40 min

## Ingredienti (4 persone)

**Caprino Cademartori**

1/2

**Fusilli**

400 gr

**Zucchine**

8

**Speck**

200 gr

**Cipolla**

1/2 cipolla

**Olio Extravergine oliva**

Q.b.

**Dado**

300 gr

**Pepe nero**

q.b.

**Acqua Calda**

q.b.

**Sale e prezzemolo**

q.b.

## Descrizione

Per la preparazione dei vostri fusilli zucchine e speck seguite questi semplici passi. Tagliate lo speck a striscioline e grattugiate le zucchine in una ciotola. Prendete una padella antiaderente e fate saltare per qualche minuto lo speck con un filo di olio e la cipolla tritata, dopodiché aggiungete le zucchine grattugiate, un bicchiere di acqua calda, mezzo dado ed un pizzico di sale. Fate cuocere il tutto per circa 20 minuti fino a quando non avrete ottenuto un condimento morbido.

Spegnete il fuoco e aggiungete il formaggio Caprino di Latte Vaccino Cademartori. Quindi amalgamate bene fino a rendere il composto cremoso. Cuocete i fusilli e a cottura terminata scolateli al dente nella padella con il sugo, amalgamate bene ed ecco qua: i vostri fusilli con zucchine e speck sono pronti per essere gustati.

Preparate i piatti e concludete con una grattugiata di pepe nero, prezzemolo tritato ed un filo di olio.