

PRIMI

# Pasta allo speck

Difficoltà 

Preparazione  35 min

## Ingredienti (per 4 persone)

### Maccheroni

350 gr

### Speck

200 gr

### Provolone Cademartori

200 gr

### Besciamella

250 ml

### Parmigiano grattugiato

50 gr

### Burro

Q.b.

### Sale e pepe

Q.b.

## Descrizione

Voglia di un piatto ricco e sfizioso che sia facile da preparare e accontenti tutta la famiglia? Con poche semplici mosse potete portare in tavola un appetitoso piatto di pasta allo speck.

Questa ricetta unisce il gusto deciso del Provolone Cademartori a quello sapido e affumicato dello speck, con il bonus di una crosticina piacevolmente gratinata grazie ad una veloce passata in forno.

Pronti per assaporare la nostra appetitosa pasta allo speck? Allora non vi resta che leggere passo per passo la nostra ricetta.

Cominciate portando a bollire una pentola con abbondante acqua bollente e tuffatevi i maccheroni. Mentre cuociono, tagliate lo speck a listarelle e il Provolone Cademartori a dadini.

Una volta al dente, scolate la pasta e rimettetela in pentola, versatevi sopra la besciamella precedentemente riscaldata, lo speck e il Provolone e amalgamate il tutto.

A questo punto, imburrate una pirofila e trasferitevi la pasta condita, guarnite con una spolverata di Parmigiano grattugiato e una macinata di pepe e infornate a 200° per un quarto d'ora.

Servire ben calda e buon appetito!