



Scialatielli allo speck e pistacchio - [Visualizza sul sito](#)
di pappoletta72

primi piatti - speck - pistacchi - pasta secca

Ingredienti per:

500 g di scialatielli

1 vasetto di panna (200 ml)

speck in unica fetta (la mia pesava circa 70 g)

pistacchi,

sale, olio e parmigiano

Procedimento:

Far cuocere in pochissimo olio lo speck, aggiungere la panna. Far cuocere la pasta (se non trovate gli scialatielli provate con tagliatelle), senza salare troppo perche' gli ingredienti sono abbastanza salati. Farla mantecare nel padella con lo speck e panna, aggiungere il parmigiano e pochi pistacchi pestati. Mettere nei piatti e aggiungere su ogni piatto altri pistacchi e parmigiano.

eCucinando.it