



Rigatoni funghi e speck - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

primi piatti - funghi - speck - pasta secca
per 4 persone

350 gr di rigatoni
200 gr di funghi pleurotos
100 gr di speck a cubetti
1 cipolla
3 cucchiaini di olio evo
1 spicchio di aglio
prezzemolo
3 foglie di alloro secche

in una padella saltapasta soffriggere in olio evo la cipolla tritata e lo spicchio di aglio tagliato fine, aggiungere lo speck, il prezzemolo tritato e le foglie di alloro intere. intanto tagliare i funghi già puliti, a striscioline, aggiungerli al soffritto con sale e pepe e continuare la cottura per altri 15 min. a fuoco lento. scolare la pasta al dente e saltarla nella padella, eliminare l'alloro e servire caldo