



Fusilli speck e provola - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primi piatti - speck - provola - pasta secca

Ingredienti:

350 g di pasta lunga tipo fusilli bucati lunghi,
3 uova,
2 cucchiaini di parmigiano,
15 g di prezzemolo,
80 g di speck,
80 g di arrosto di tacchino (affettato),
80 g di provola affumicata,
50 g di radicchio rosso (facoltativo),
40 g di cipolline sott'aceto,
olio d'oliva, sale, pepe.

Preparazione

Preparare una frittata con le uova, sale, pepe e un rametto di prezzemolo tritato. Lasciarla raffreddare e tagliarla a striscioline larghe 1/2 cm. Tagliarle lo speck, l'arrosto di tacchino (acquistati in un solo pezzo) e la provola sbucciata a dadini di circa 1 cm. Lavare, asciugare e tritare il prezzemolo rimasto e il radicchio, lasciandone da parte tre foglie che serviranno per decorare il piatto di portata. Cuocere al dente la pasta, scolarla e mescolarla subito con tutti gli ingredienti, aggiungere tutti gli ingredienti preparati, le cipolline, sale e pepe e servire a temperatura ambiente, comunque non dopo un'ora dalla preparazione.

