



Penne lunghe - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

Penne lunghe

Primo piatto - zucchini - champignon - spek - piselli

Ingredienti per 4 persone:

300 g di penne lunghe rigate  
1 zucchini  
6 champignon  
3 fettine di spek  
100 g di piselli lessati  
fettine di cipolla bianca  
olio  
sale, pepe

Preparazione:

In una padella, far rosolare in poco olio le fettine di cipolla, quindi aggiungere lo zucchini tagliato a julienne, gli champignon a fettine, dopo dieci minuti unire anche i piselli.

Salare e pepare.

Far cuocere le penne e, poco prima di scolarle, far rosolare in un padellino lo spek tagliato a liste non troppo regolari.

Scolare le penne e metterle direttamente nella padella.

Far saltare, quindi impiattare, adornando il piatto con lo spek ben croccante.

