

Cavatelli integrali con speck rucola e crema di patate



Ingredienti per 4 persone

400 g cavatelli
250 g patate lessate
200 ml panna UHT
200 g speck a fiammifero
60 g rucola
40 g parmigiano
olio evo sale pepe q.b.

PROCEDIMENTO:

Preparare la crema di patate: schiacciare le patate salare, pepare, aggiungere un filo d'olio, la panna ed amalgamare bene. In una pentola disporre un giro d'olio e lo speck coprire con MC e far rosolare a fiamma media, aggiungere i cavatelli e l'acqua, regolare di sale coprire con MC e far riprendere il bollore a fiamma viva, raggiunta l'ebollizione abbassare la fiamma e proseguire la cottura per metà del tempo indicato sulla confezione della pasta, unire la crema di patate, mescolare, coprire con MC, spegnere il fuoco e lasciare in autocottura per i restanti min. Unire il parmigiano, rucola, mantecare e servire.

Lorena Vecchini