

# TAGLIATELLE TRE SAPORI

## Ingredienti per 6 persone:

- 500 gr di tagliatelle all'uovo fresche
- 2 grosse zucchine
- 200 gr di speck
- 250 gr di ricotta misto pecora
- 2 spicchi d'aglio
- 50 gr di burro
- Olio sale pepe q.b.

## Procedimento:

Mettere in una capace pentola l'acqua per la pasta e nel tempo che giunga a bollore preparare il condimento. Iniziamo dal tagliare lo speck a listarelle.



Riduciamo le zucchine a julienne.



In una larga padella dove dovremmo saltare la pasta prepariamo il condimento mettendo a scaldare a fuoco medio l'olio e il burro con l'aglio a lamelle o tritato secondo il gusto fino a farlo dorare.



Appena sfrigola aggiungere lo speck a listarelle e farlo rosolare bene.



Tenere da parte metà che utilizzeremo come guarnizione sul piatto ed aggiungere le zucchine tritate.



Alzare la fiamma e farle appassire per pochi minuti aggiustando di sale.

Nel frattempo con qualche cucchiaino di acqua bollente della pasta stemperare la ricotta con una forchetta fino a renderla una crema fluida



Scolare la pasta al dente ed aggiungerla nella padelle delle zucchine amalgamando bene al composto aggiungendo se necessario un po' d'acqua di cottura della pasta.



Aggiungere per ultimo la ricotta spegnere il fuoco e mantecare bene.



Impiattare mettendo su ogni porzione alcune listarelle di speck tenute da parte.



***Buon appetito!!!***