

Pasta speck e uova

La **pasta speck e uova** è un primo piatto ricco e gustoso, con i profumi e i sapori tipici tirolesi dello speck e della ricotta salata affumicata. Se non trovate la ricotta salata affumicata, tipica anche della Calabria, è possibile sostituirla con una semplice ricotta salata.

La **pasta speck e uova** è una ricetta molto simile agli spaghetti alla carbonara, preparati con il guanciale e il pecorino romano. Allo stesso modo, infatti, vengono legati insieme dalle uova e gustati al momento, quando l'uovo è ancora fluido e ben attaccato allo spaghetti.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **490Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**

INGREDIENTI

- 60 g di speck a fette un po' spesse
- 1 rametto di rosmarino
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- 25 ml di vino bianco secco
- 1 uovo di gallina
- 1 cucchiaio di latte
- 30 g di ricotta salata affumicata
- Pepe nero macinato al momento
- 160 g di spaghetti
- Sale

PREPARAZIONE

- Eliminare dallo speck il grasso in eccesso, quindi tagliare le fette in listarelle di 2-3 millimetri di larghezza. Se sono troppo lunghe tagliarle a metà, non devono essere più lunghe di 3 centimetri circa.
- Lavare il rametto di rosmarino.
- Mettere in una capace padella l'olio e l'aglio spellato e schiacciato con l'apposito attrezzo oppure tritato molto finemente. Portarla sul fuoco e farlo appena dorare a fiamma media. Attenzione che essendo tritato molto fine tende a bruciare rapidamente.
- Unire lo speck, il rametto di rosmarino e lasciare che prenda colore, sempre mescolando.
- Unire il vino e farlo appena evaporare, quindi unire una generosa macinata di pepe, spegnere e tenere coperto.
- La cottura deve essere molto breve, altrimenti lo speck secca.
- In una ciotola a parte, sbattere l'uovo con il latte e la ricotta salata, tenendone da parte un poco per decorare i piatti.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere un mestolino di acqua di cottura nella padella con lo speck, mescolare per ammorbidire lo speck, eliminare il rametto di rosmarino, quindi accendere il fuoco.
- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella dello speck per qualche minuto, girando di frequente. Spegnere il fuoco, versare il contenuto della ciotola con il composto di uovo e mescolare rapidamente.
- Servire immediatamente decorando con la ricotta salata tenuta da parte.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Spaghetti, linguine

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

