



Anna Frassini
lennesimoblogd.cucina.com

Pennette courgette et speck

Ingédients

- 8 tranches de speck
- 600 g de penette rigate
- 1 grosse courgette
- 1 tête d'ail
- 1 pincée de safran
- Brins de ciboulette
- Sel, poivre
- 1 càs d'huile d'olive extra vierge

Préparation

- Cuire les 4 tranches de speck jusqu'à ce que les tranches soient croustillantes et dorées.
- Les faire sécher sur du papier absorbant puis les écraser grossièrement pour obtenir des miettes.
- Pendant la cuisson des pâtes, découper la courgette en allumettes.
- Faire chauffer l'huile dans une casserole, ajouter l'ail et le safran, mélanger soigneusement et ajouter les courgettes, en les faisant cuire pendant 5 minutes à feu vif.
- Baisser le feu et cuire 5 minutes avec quelques cuillères à soupe d'eau de cuisson des pâtes.
- Égoutter les penne, les verser dans la casserole et laisser prendre une belle couleur jaune vif.
- Servir les pâtes avec de la ciboulette hachée, du poivre et les miettes de speck.