



Tagliatelle alle mele con speck e fichi

Ingredienti

Per 4 persone

- 250g tagliatelle di mele
- 50g di scalogno
- 100g di speck
- 3 fichi
- 100g di parmigiano in scaglie
- Olio extravergine

Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata. Nel frattempo soffriggere lo scalogno con olio extravergine, unire lo speck tagliato a listarelle e subito dopo i fichi tagliati a pezzetti, cuocere per qualche secondo e aggiustare di sapore. Scolare le tagliatelle e unirle alla salsa, quindi unire le scaglie di grana e servire ben calde.

BUON APPETITO

ricetta consigliata

dallo CHEF MERALDI MAURO

