

Gramigna speck e zucchine profumata al cardamomo



A volte basta davvero poco per trasformare una pasta di tutti i giorni in qualcosa di particolare e un po' speciale. Un taglio sfizioso delle verdure, una spezia insolita, un tocco di scorza di limone e la "solita" pasta con le zucchine, con la complicità di un formato che si avvolge nel condimento, cambia veste e sembra quasi più allegra.

Certo, le scorzette col rigalimoni avrebbero fatto più effetto ma l'arte della presentazione non è proprio il mio forte.

Per questo, rimando il compito ad Ale, esperta di estetica e di fotografia, oltre che maga in cucina, perchè è alla sua raccolta AAA cardamomo cercasi che dedico questa semplice ricetta.

Gramigna speck e zucchine profumata al cardamomo

Print

Prep time

10 mins

Cook time

15 mins

Total time

25 mins

Per 4 persone

Author: Federica

Recipe type: Primi piatti

Serves: 4

Ingredienti

- 320 gr di pasta formato gramigna
- 150 gr di speck a fette spesse
- 1 zuccina
- 120 gr di ceci lessati
- 5-6 bacche di cardamomo
- semi di coriandolo
- 1 limone bio
- prezzemolo
- cipolla
- olio evo
- sale

Procedimento

1. Tagliare lo speck a cubetti.
2. Lavare e spuntare la zuccina, e tagliarla a julienne.
3. In una padella far rosolare un pezzetto di cipolla (che andrà poi eliminato) e quando inizia a prendere colore aggiungere i semi di cardamomo e di coriandolo pestati nel mortaio.
4. Lasciare che le spezie sprigionino l'aroma, unire lo speck, sfumare con un goccio di brandy e farlo evaporare a fiamma vivace, poi aggiungere la zuccina a julienne, mescolare e proseguire la cottura quel tanto che basta perchè si ammorbidisca.
5. Regolare di sale e unire il prezzemolo tritato finissimo.
6. Nel frattempo lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolarla al dente e trasferirla nella padella con il condimento.
7. Aggiungere un po' di scorza di limone, mescolare velocemente a fuoco vivo per un minuto e servire.