

## Farfalle con radicchio, zucchine e speck

### Ingredienti:

180gr farfalle  
1 zuccina  
1/2 cespo di radicchio trevigiano  
1 fetta/1hg di speck  
panna da cucina  
olio

### Preparazione:

Fate scaldare l'acqua per la pasta. Nel frattempo pulite la zuccina e il radicchio sotto l'acqua corrente. Tagliate le zucchine a metà, poi a listarelle e quindi a cubetti. Unite verticalmente le foglie di radicchio e tagliatele in orizzontale, larghe circa 1 cm.

In una padella scaldate un po' d'olio e uniteci le zucchine e il radicchio. Dopo circa 10 minuti aggiungete anche lo speck tagliato a cubetti.

Quando l'acqua bolle versateci prima una manciata di sale grosso e poi la pasta.

A fine cottura, dopo averla scolata, mettetela nella sua pentola e aggiungete le verdure con lo speck.

Unite a piacere un po' di panna e mescolate.

