

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Paccheri con crema di zucca e speck

Marco Tajè · Thursday, October 11th, 2018

I paccheri con crema di zucca e speck croccante sono perfetti per l'atmosfera autunnale. Si tratta infatti di un piatto dal sapore deciso, grazie al gusto particolare dello speck, che viene stemperato però da quello delicato della zucca. Naturalmente bisogna selezionare con cura gli ingredienti di questo piatto, per avere il massimo livello di qualità, e questo vale per la zucca e lo speck, ma anche per la pasta. Per una riuscita ottimale si consiglia di puntare su paccheri prodotti da marchi di qualità [come quelli della Molisana](#), per esempio, che resistono alla cottura senza scuocersi.

Prima di passare alla ricetta, però, è interessante capire perché questa tipologia di pasta si chiama in questo modo. Il termine “pacchero”, nello specifico, deriva da “pacca”: una parola che indica uno schiaffo amichevole a mano aperta e che ricorderebbe il suono dei paccheri che vengono versati nel piatto.

Ingredienti dei paccheri con crema di zucca e speck (per 2 persone)

Paccheri: 200 g

Zucca: 250 g

Speck: 50 g

Olio extravergine di oliva: 2 cucchiaini

Cipolla

Latte o acqua calda

Preparazione della ricetta

Prima di tutto bisogna tagliare a cubetti la zucca, per poi saltarla in padella su un letto di olio extravergine di oliva. Per darle sapore è bene aggiustarla di sale e cuocerla con un po' di cipolla grattugiata. Si consiglia di non superare il quarto d'ora di cottura, per evitare che la zucca possa ammorbidirsi troppo, diventando eccessivamente acquosa. L'aggiunta di latte o di acqua calda aiuterà poi ad addensare il tutto, creando la giusta consistenza cremosa tipica di questo piatto.



Poi si dovrà passare alla tostatura dello speck: è importante farlo cuocere in una padella diversa da quella in cui si trova la zucca, per permettergli di tostarsi nel suo stesso grasso senza ammorbidirsi troppo. Proprio per questo motivo non dovranno essere aggiunti altri grassi come olio o burro, in quanto sarà sufficiente quello delle listerelle di speck per la tostatura e per conferire un gusto equilibrato al piatto, senza appesantirlo.

Lo step successivo vede ovviamente la cottura della pasta, durante la quale bisogna fare molta attenzione ai paccheri, [cuocendoli al dente](#): per farlo bisognerà scolarli un paio di minuti prima del tempo previsto per la cottura. I paccheri andranno poi aggiunti nella padella contenente la zucca, unendo infine lo speck croccante e conservando qualche listarella per usarla come decorazione.

I paccheri alla crema di zucca e speck croccante non sono solo gustosi, ma anche facili e veloci da preparare.

This entry was posted on Thursday, October 11th, 2018 at 4:50 pm and is filed under [Economia](#), [Legnano](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.