PASTASCIUTTA ALLA CREMA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo penne rigate,
- 50 g di burro,
- 100 g di ricotta,
- 100 g di mascarpone,
- 100 g di prosciutto cotto,
- sale,
- pepe.

Mettete il burro ammorbidito in una terrina, unite la ricotta, il mascarpone, sale e pepe.
Sbattete con una frusta fino a ottenere una crema morbida.
Unite il prosciutto tritato.
Fate cuocere la pasta in acqua salata, scolatela e conditela con la crema.