CARTUCCE DELLA SUOCERA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di penne rigate,
- 8 cucchiaini di salsa di pomodoro,
- 8 cucchiaini di panna liquida,
- 200 g di prosciutto cotto,
- 4 cucchiaini di parmigiano,
- 4 cucchiaini di pecorino,
- 50 g di burro.

Cuocete la pasta.

Nel frattempo mettete in un tegamino la salsa di pomodoro e la panna, facendola bollire.

Scolate la pasta, conditela col burro e la salsa preparata, aggiungete il formaggio e il prosciutto tagliato a listarelle e servite.