

# MACCHERONI SALTINCIELO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di maccheroni,
- burro,
- olio,
- 100 g di prosciutto cotto un po' grasso,
- un rametto di rosmarino,
- 3 foglie di salvia,
- 3 grosse cipolle,
- sale,
- pepe,
- parmigiano grattugiato.

Ponete al fuoco la pentola con l'acqua per lessare la pasta.

In attesa che questa sia cotta preparate il condimento.

Mettete al fuoco un tegame con una noce di burro, 2 cucchiaini di olio e fate scaldare bene: quindi unite il prosciutto tagliato a dadini e lasciatelo insaporire per qualche minuto.

Tenete poi in caldo.

In un altro tegame mettete 3 cucchiaini di olio con il rametto di rosmarino (che avrete legato con del refe incolore per evitare che si stacchino le foglioline) e la salvia; lasciate profumare il condimento, a fuoco basso, poi buttate nel recipiente le cipolle tagliate ad anelli sottilissimi, salatele e fatele appassire a fiamma molto lenta; dovranno risultare appena bionde.

A questo punto levate rosmarino e salvia dalla padella e unite il prosciutto con il suo condimento.

Nel frattempo la pasta sarà pronta: scolatela, trasferitela in una zuppiera ben scaldata e conditela con l'intingolo preparato, aggiungendo un abbondante pizzico di pepe e una buona spolverizzata di parmigiano.