TAGLIOLINI AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di tagliolini,
- una carota,
- 3 costole di sedano,
- mezza cipollina,
- 3 cucchiai di olio,
- 30 g di burro,
- 150 g d i prosciutto cotto piuttosto grasso tagliato in una sola fetta,
- pomodori pelati (o 2 cucchiai di conserva),
- sale,
- pepe,
- parmigiano grattugiato.

Tritate finemente la carota, il sedano e la cipollina, mettete tutto in un tegame con olio e burro e la fetta di prosciutto tagliata a dadini, fate soffriggere a fuoco moderatissimo, poi aggiungete i pomodori pelati spappolandoli con una forchetta.
Se invece usate la conserva di pomodoro, unitela agli altri ingredienti dopo averla diluita con un mestolo di brodo o di acqua calda.
Salate, pepate e fate cuocere a fiamma moderata per circa 20 minuti.
Lessate la pasta, scolatela al dente e rovesciatela in una zuppiera o direttamente nei piatti.
Conditela con il sugo, mescolando bene, spolverizzate di parmigiano e servite.