SPAGHETTINI AL SUGO VERDE

Ingredienti per 4 porzioni:

- Spaghettini g 200,
- Prosciutto crudo g 60,
- Olio 4 cucchiaini,
- Cipolla 1,
- Piselli g 100,
- Erbette g 100,
- Carciofi 4 cuori,
- Asparagi g 100,
- Parmigiano grattugiato g 60,
- Sale,
- pepe.

Tritate finemente la cipolla e tagliate a striscioline il prosciutto; fateli soffriggere con l'olio in un largo tegame inaderente.
Pulite e lessate separatamente le verdure.
Cuocete al dente la pasta, scolatela e versatela nel tegame; unite le verdure a piccoli pezzi, un pizzico di pepe e fate rosolare per alcuni secondi.
Insaporite con il parmigiano e servite.