FARFALLE AI FICHI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo farfalle,
- 500 g di fichi maturi,
- 40 g di burro,
- 250 g di panna fresca,
- 150 g di prosciutto cotto a dadini,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 40 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe.

In una casseruola mettete i fichi sbucciati con il vino; insaporiteli per 10 minuti poi passateli al passaverdura.
Portate a ebollizione abbondante acqua per la cottura della pasta.
In una larga padella scaldate il burro, unite il passato di fichi, il prosciutto, sale, pepe e cuocete per 5 minuti mescolando con un cucchiaio di legno.
Scolate la pasta al dente, fatela saltare nella padella con il sugo e la panna, pepate, cospargete con il parmigiano.