FARFALLE CON PROSCIUTTO E PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo farfalle,
- 150 g di piselli sgusciati,
- 100 g di prosciutto cotto a dadini,
- 50 g di burro,
- 1 bicchiere di brodo,
- 1 cipolla,
- 2 cucchiai di panna liquida,
- formaggio parmigiano,
- sale,
- pepe,
- noce moscata (facoltativo).

Tritate la cipolla: rosolatela in padella con il burro ed aggiungete il prosciutto, saltandolo brevemente.
Aggiungete i piselli, bagnateli col brodo e portateli a cottura aggiungendo eventualmente altro liquido se dovessero asciugare troppo.
Regolate di sale e pepe (potete aggiungere anche noce moscata se ne amate l'aroma): nel frattempo cuocete le farfalle al dente, scolatele e saltatele in padella col condimento e due cucchiai di panna.
Spolverate di parmigiano e servite.
Non esagerate con la panna: oltre ad appesantire il piatto dal punto di vista calorico, tende ad appiattire il gusto molto delicato del condimento.