

MACCHERONI AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo maccheroni,
- 150 g di prosciutto crudo,
- rosmarino,
- salvia,
- 60 g di burro,
- formaggio grana grattugiato,
- sale,
- 1 macinata di pepe.

Mettere sul fuoco 60 g di burro con il rosmarino e la salvia legati insieme.

Appena il condimento soffrigge aggiungere il prosciutto crudo tagliato a pezzetti molto piccoli e una macinata di pepe.

Alzare la fiamma e, mescolando, far rosolare per 2'.

Cuocere i maccheroni in abbondante acqua salata; scolarli al dente e condirli subito con il sugo, eliminando rosmarino e salvia, e con grana grattugiato.