

NASTRINI CON GLI STRIGOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo nastrini,
- 250 g di passata di pomodoro,
- 80 g di prosciutto crudo a dadini,
- 1 cipolla piccola,
- 1 mazzetto di strigoli,
- olio d'oliva extra-vergine,
- 1 pizzico di sale.

Soffriggere la cipolla tritata in un po' d'olio e rosolarvi i dadini di prosciutto per pochi secondi, quindi aggiungere la passata di pomodoro e farla cuocere lentamente per 15-20 minuti.
Per ultimo mettere le foglie sminuzzate degli strigoli ben lavati (solo alla fine perché altrimenti, se troppo cotti, perdono il loro caratteristico sapore amarognolo), un pizzico di sale e i nastrini cotti al dente; saltare la pasta nel sugo e servirla.