

PASTA AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo qualsiasi,
- 250 g di panna liquida,
- 30 g di burro,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato,
- 200 g di prosciutto cotto (fette da 200 g).

Preparare la salsa: portare ad ebollizione la panna, unire il prosciutto tagliato a fettine e far bollire finché la panna si è ridotta di circa metà.

Togliere dal fuoco, unire il burro, il parmigiano, il prezzemolo e mescolare.

Cuocere la pasta al dente, tenendo la salsa in caldo, coperta, su una fiamma leggerissima.

Poi condirla e servire.