

PASTA CON CREMA DI VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo qualsiasi,
- 1 peperone,
- giallo,
- 200 g di passato di pomodoro,
- 2 cipolle,
- 1 mela renetta,
- vino bianco secco,
- panna,
- olio d'oliva,
- burro,
- 100 g di prosciutto crudo a fettine,
- sale,
- pepe.

Frullare il peperone, la mela e le cipolle.

Scaldare 30 g di burro con 3 cucchiaini di olio d'oliva, unire la crema, bagnare con 2 cucchiaini di vino, salare, pepare e unire il passato di pomodoro.

Cuocere a fuoco vivo per 10'.

Cuocere al dente la pasta, scolarla, trasferirla nella pentola con il sugo, unire 4 h di panna e il prosciutto a listarelle. Far saltare per qualche minuto e servire.