

PASTICCIO DI PENNE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di penne,
- 4 carciofi,
- 250 g di panna,
- 150 g di formaggio grana grattugiato,
- 150 g di pancetta,
- 150 g di prosciutto cotto,
- 1 cipolla,
- 2 dadi,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 50 g di burro,
- sale,
- pepe.

Soffriggere nel burro la cipolla affettata e la pancetta a dadini, unire i carciofi a fettine sottili. Dopo qualche minuto bagnare con il vino, lasciare evaporare, unire 2 bicchieri d'acqua calda e i dadi sbriciolati. Cuocere fino a quando i carciofi sono teneri. Lessare le penne, condirle con i carciofi, unire panna, grana, prosciutto e mescolare.