PENNE AL FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo penne lisce,
- 40 g di burro,
- 80 g di prosciutto cotto,
- 50 g di formaggio cremoso in vasetto,
- latte,
- 2 cucchiaini di pesto,
- sale.

Lessare al dente le penne.

Insaporire nel burro il prosciutto a striscioline, unire il formaggio e un po' di latte.

Far addensare leggermente e unire, fuori dal fuoco, il pesto.

Condire la pasta con la salsa e servire subito.