

## PENNETTE ALLA VIENNESE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo pennette,
- 60 g di burro,
- 150 g di prosciutto cotto a dadini,
- 500 g di pomodori pelati,
- origano,
- 1 confezione di panna da cucina liquida,
- peperoncino in polvere,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- sale.

In una padella capiente, meglio se antiaderente, fate fondere il burro e rosolate il prosciutto cotto a dadini per pochi minuti.

Successivamente, aggiungete i pomodori pelati, l'origano, il sale, il peperoncino in polvere e continuate la cottura coprendo la padella con un coperchio o con la carta alluminio.

Controllate di tanto in tanto la salsina e a cottura ultimata, unite la panna liquida da cucina.

Mescolate dolcemente il tutto e nel frattempo, scottate in acqua salata le pennette.

Scolatele al dente e versatele in padella amalgamandole al resto.

Spolverizzatele con il parmigiano grattugiato e servitele subito calde.