

RIGATONI PICCANTI AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo rigatoni,
- 150 g di pomodori maturi,
- 40 g di burro,
- 2 cucchiaini di panna liquida,
- 100 g di prosciutto crudo,
- 1 peperoncino,
- 3 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale.

Una ricetta semplice e gustosa che si prepara velocemente.

In una padella abbastanza grande da poter contenere la pasta, fate insaporire il prosciutto tagliato a dadini con il burro.

Unite il peperoncino, quindi i pomodori pelati, privati dei semi e passati al tritalegumi.

Regolate di sale e lasciate cuocere a recipiente scoperto e a fuoco vivo per circa 10 minuti.

Incorporate la panna e metà del parmigiano e mescolate accuratamente con un cucchiaio di legno.

Lessate al dente i rigatoni, trasferiteli nella padella con la salsa e lasciateli insaporire a fuoco vivo per alcuni istanti.

Prima di servirli, eliminate il peperoncino e cospargeteli con il resto del formaggio grattugiato.