

TAGLIATELLE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo tagliatelle,
- ragù già pronto,
- 1 scatola di piselli,
- 100 g di pancetta,
- 1 confezione di panna,
- formaggio parmigiano,
- vino bianco.

Sciacquare i piselli, appena usciti dalla scatola, e porli a cuocere, senza niente, per circa 10'.

A parte rosolare la pancetta (o del prosciutto), aggiungere una tazzina di vino bianco, lasciare evaporare, unire ai piselli (ai quali è stato aggiunto un pizzico di sale).

Il tutto, insieme alla panna, serve a condire la pasta; se si volesse fare la pasta al forno, basta unire, al condimento preparato sopra, il ragù, mettere in una pirofila con dei fiocchetti di burro e lasciare 10' in forno caldo.