

## TAGLIATELLE VERDI

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di prosciutto cotto,
- 100 g di burro,
- 100 g di salsa di pomodoro,
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 200 g di piselli,
- 400 g di pasta tipo tagliatelle all'uovo.

Tagliare il prosciutto a dadini e dorarlo nel burro, unire i piselli e salare.

Diluire la salsa con un po' di acqua e unirla al prosciutto e ai piselli.

Cuocere per 30' a fuoco lento.

Cuocere le tagliatelle al dente, condirle con il sugo, il parmigiano e servire.