
TAGLIATELLE ALLA CREMA CON PROSCIUTTO E PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di tagliatelle all'uovo secche,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 500 g di pisellini novelli,
- 100 g di burro,
- uno spicchio d'aglio,
- 100 g di formaggio cremoso,
- sale,
- pepe,
- parmigiano grattugiato.

Tagliate a listarelle il prosciutto cotto (che avrete acquistato in 2 sole fette, possibilmente un po' grasse); sgranate i pisellini.

Mettete sul fuoco un tegame con metà del burro, lo spicchio d'aglio intero e fate cuocere il condimento a fuoco basso; poi fatevi sciogliere dentro il formaggio cremoso, che avrete in precedenza lavorato con una forchetta per renderlo ancora più morbido.

Continuate a mescolare fino a ottenere una crema omogenea, poi unite i pisellini (che devono essere tenerissimi e richiedere quindi pochi minuti di cottura) e il prosciutto; salate, pepate e fate cuocere per 10 minuti circa, mescolando spesso.

Nel frattempo fate cuocere la pasta, scolatela al dente e trasferitela in una terrina di servizio ben calda; conditela con il burro rimasto e l'intingolo preparato.

Aggiungete una buona manciata di parmigiano e servite subito.