

FUSILLI PRELIBATI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fusilli,
- 100 g di prosciutto cotto in una sola fetta,
- 300 g di champignons,
- 2 dl di panna,
- 400 g di pomodori pelati,
- 1 cucchiaino di curry,
- 5 cucchiai d'olio,
- sale.

Rosolare il prosciutto a dadini nell'olio.

Unire i pomodori, coprire e cuocere per 20'.

Unire i funghi a fettine e cuocere ancora per 15'.

Unire la panna, salare e, dopo 5', togliere dal fuoco.

Cuocere la pasta, scolarla al dente e condirla con la salsa, unire il curry e mescolare.