

PAPPARDELLE AL CRUDO, RICOTTA E MENTA

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo pappardelle,
- 100 g di prosciutto crudo tagliato a listarelle,
- ricotta affumicata,
- 8 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- menta,
- sale,
- 1 macinata di pepe in grani.

Cuocere le pappardelle in abbondante acqua bollente salata.

Far saltare il prosciutto, in padella, in 8 cucchiaini di olio.

Insaporire con una macinata di pepe e aggiungervi la pasta scolata al dente ed eventualmente bagnarla con un mestolino della sua acqua di cottura.

Condire con abbondanti scaglie di ricotta affumicata e foglioline di menta.

Far saltare le pappardelle in padella poi portarle immediatamente in tavola.