



PRIMI

Pasta Prosciutto Cotto

Difficoltà 

Preparazione  20 min

Ingredienti (per 4 persone)

Penne
350 gr

Prosciutto Cotto
150 gr

Provolone Cademartori
150 gr

Besciamella
300 ml

Sale e Pepe
Q.b.

Descrizione

La ricetta di cui vogliamo parlarvi oggi riguarda un piatto gustoso e molto apprezzato dai bambini* per la sua semplicità: la pasta con il prosciutto cotto.

Noi ve la proponiamo nella sua versione base con l'aggiunta di Provolone Cademartori per un effetto filante, ma potete aggiungere a piacere anche funghi, piselli oppure ottenere un risultato più stuzzicante con una leggera passata in forno.

Vedrete che delizia! Vi basteranno poche piccole mosse per accontentare tutta la famiglia. Ecco quali.

Per preparare la pasta con prosciutto cotto, per prima cosa portate a bollore una pentola di abbondante acqua salata e cuocetevi le penne.

Nel frattempo, tagliate a dadini il Provolone Cademartori, spezzettate grossolanamente il prosciutto cotto con le mani e mettete a scaldare la besciamella in una padella capiente, regolando di sale e pepe.

Quando la pasta è al dente, scolatela e trasferitela direttamente in padella, aggiungete il prosciutto cotto e il Provolone e amalgamate il tutto prima di servire.

*sopra i 3 anni.

