

PAGLIA E FIENO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g di paglia e fieno, 100 g di prosciutto cotto tagliato a dadini, 50 g di piselli, mezza cipolla, 200 ml di panna, 30 g di burro, sale, 20 g di parmigiano grattugiato.

Imbiondire la cipolla tritata nel burro, aggiungere il prosciutto a cubetti e lasciare insaporire per un paio di minuti a fuoco lento. Aggiungere i piselli (se sono freschi è opportuno sbollentarli in acqua salata per renderli morbidi) e dopo cinque minuti unire la panna. Cuocere la pasta al dente e passarla nel sugo per qualche minuto. Condire con parmigiano grattugiato