

PRIMI PIATTI

## Farfalle barbare

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

250 g farfalle  
2 cubetti spinaci congelati  
1 bustina zafferano  
1 fetta prosciutto cotto  
1 spicchio aglio  
1 confezione panna cucina  
olio d'oliva  
parmigiano reggiano grattugiato

### PREPARAZIONE

**1** In una pentola capiente mettete a bollire l'acqua per la pasta e, appena pronta, salatela e buttate la pasta.

Tagliate l'aglio in pezzettini, mettetelo a scaldare in una padella con l'olio.

Tagliate il prosciutto ed aggiungetelo all'aglio.

Lasciate soffriggere per un minuto a fuoco basso, senza far bruciare l'aglio, ed aggiungete i cubetti di spinaci.

Tagliate gli spinaci, regolate di sale e lasciate cuocere a fuoco basso per due o tre minuti.

Aggiungete la panna e lo zafferano, girate per far sciogliere lo zafferano.

Appena comincia a sobbollire versatevi dentro la pasta scolata al dente e saltatela in padella.

Servite spolverando con il parmigiano reggiano grattugiato.