

PRIMI PIATTI

# Farfalle con chiodini al porto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

400 g pasta tipo farfalle  
500 g funghi chiodini  
1 costa sedano  
1 carota piccola  
1 spicchio aglio  
1/2 bicchiere vino porto  
80 g prosciutto crudo tagliato a listarelle  
1 cucchiaino prezzemolo tritato  
50 g burro  
sale  
pepe.

## PREPARAZIONE

**1** Mondate il sedano, la carota e l'aglio, tritate tutto finemente, poi, in un tegame, fatelo leggermente rosolare con il burro.

Unite i funghi (privati della parte terrosa, poi lavati e asciugati), quindi salate, pepate e

bagnate con il porto, che lascerete evaporare a fuoco vivace.

Continuate la cottura per circa 30 minuti a fuoco dolce, unendo eventualmente, un po' di acqua calda. Aggiungete il prosciutto e lasciatelo insaporire per qualche istante.

Scolate la pasta e conditela subito con il sugo preparato e il prezzemolo e servite.