

PRIMI PIATTI

Maccheroni saporiti

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

80 g rigatoni
2 fette prosciutto cotto
1 uovo
1 sottiletta
pancetta affumicata
cipollina novella
vino bianco
2 cucchiari parmigiano
olio extravergine d'oliva
sale

PREPARAZIONE

- 1 In una padella versate 3 cucchiari di olio e un po' di cipolla, aggiungete la pancetta affumicata, fate rosolare e bagnate con un goccio di vino bianco.

Fate evaporare e spegnete il fuoco.

In un piatto sbattete l'uovo con un pizzico di sale ed il parmigiano.

A parte tagliate il prosciutto cotto a pezzettini e la sottiletta a listarelle.

Cuocete la pasta al dente, scolatela ed unitela in padella con la pancetta.

Riponete meta' della pasta in una pirofila, aggiungete l'uovo con il parmigiano e coprite con il cotto.

Completate il secondo strato con la rimanente pasta, spolverate di parmigiano ed adagiate la sottiletta a listarelle.

Cuocete in forno per 5/10 minuti a 180°.