

PRIMI PIATTI

# Orecchiette con prosciutto e robiola

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 5 min    COTTURA: 25 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

300 g di orecchiette fresche  
150 g di prosciutto cotto a dadini  
una noce di burro  
1 confezione di robiola  
3 sottilette  
1 confezione di philadelphia balance  
poco parmigiano grattugiato.

## PREPARAZIONE

**1** Mettete il burro in una padella con il prosciutto e fatelo soffriggere.

Aggiungete le sottilette tagliate a quadratini e fatele sciogliere.

Fate lo stesso con la robiola e il philadelphia, aggiustate di sale.

In una pentola fate lessare le orecchiette con abbondante acqua salata, quando sono cotte scolatele, aggiungetele al condimento mescolare e servite con poco parmigiano.

