

PRIMI PIATTI

# Paglia e fieno al prosciutto, piselli e panna

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [8 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Un classico della cucina: la paglia e fieno al prosciutto, piselli e panna è un piatto molto amato da grandi e piccini. Semplice da preparare è anche molto coreografico per la pasta bicolore. Di certo con questo primo piatto si fa di certo colpo perché la sua morbidezza e la sua delicatezza sono davvero irresistibili. Farlo non è assolutamente difficile, anzi, è uno di quelli che può essere realizzato anche dachi è alle prime armi in cucina! Provatelo quindi subito e vedrete che successo a tavola! Un secondopiatto da abbinare? Restiamo sul classico e vi proponiamo

[salsicce e patate!](#)

## INGREDIENTI

PASTA paglia e fieno - 500 gr

PROSCIUTTO COTTO tagliato a dadini - 100 gr

PISELLI 50 gr

PANNA 200 ml

CIPOLLE ½

BURRO 30 gr

SALE

PARMIGIANO REGGIANO 20 gr

## PREPARAZIONE

- 1 In una padella rosolate nel burro la cipolla tritata, aggiungete il prosciutto e lasciate soffriggere per un minuto.



- 2 Aggiungete i piselli precedentemente lessati per 5 minuti in abbondante acqua salata e

lasciate insaporire per un altro minuto.



- 3** In ultimo incorporate la panna e mescolate con un cucchiaino di legno per amalgamare il tutto; regolate di sale.



- 4** A parte lessate la pasta, scolatela al dente e trasferitela nella padella con il sugo per mantecarla.



**5** Servite immediatamente con una spolverata di parmigiano grattugiato.