

PRIMI PIATTI

Pasta al prosciutto cotto

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **pasta al prosciutto cotto** è in realtà una pasta al forno al prosciutto cotto, proprio così perché l'ultimo passaggio, ovvero quello della finitura in forno, è quello più importante, quello che dà il carattere a tutta la ricetta; è proprio in questo passaggio che una semplice pasta con del prosciutto cotto e formaggio diventa un piatto godurioso, con il formaggio che inizia a filare e quella golosa crosticina che si viene a creare in superficie.

Si tratta di una pasta al forno veloce, di quelle che ricordano un po' gli studenti universitari fuori sede, una pasta al forno che si può preparare anche in anticipo e ripassare in forno solo al bisogno o da

tirare fuori e scaldare quando non si ha proprio tempo di preparare un piatto espresso.

A differenza delle altre paste al forno, questa non prevede l'uso della besciamella che ho scoperto non piace a tutti, ma è il formaggio a ricercare quella morbidezza e cremosità di solito prerogativa della besciamella.

Anche in questo caso tutte le varianti che vi vengono in mente sono tutte possibili, provatele e fateci sapere come avete modificato questa semplice ricetta base. L'unico consiglio che posso darvi riguarda la scelta del prosciutto, eviterei in queste preparazioni del prosciutto crudo o insaccati troppo salati che in cottura renderebbero tutta la preparazione eccessivamente saporita.

INGREDIENTI

PASTA CORTA 400 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
100 gr

CIPOLLE 1

PROSCIUTTO COTTO 200 gr

FORMAGGIO A PASTA FILATA 270 gr

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la pasta al prosciutto cotto, portate a bollire l'acqua in una pentola, quindi, quando il bollore sarà vivace, salatela con un pugno di sale grosso. Ovviamente dovrete dosare la quantità di sale in base alla quantità d'acqua nella pentola, considerate sempre 8-10 g per litro.



- 2** Mentre aspettate che l'acqua prenda bollore, portatevi avanti con il condimento: fate scaldare l'olio extravergine d'oliva in una padella piuttosto ampia (dovrà contenere tutto il prosciutto e la cipolla).



- 3** Tritate la cipolla senza badare troppo alla precisione del taglio ma tritando un po' come si faceva con la mezzaluna e aggiungetela alla padella. La cipolla dovrà stufare, quindi mantenete il fuoco medio, non dovrà essere troppo forte altrimenti la cipolla brucierà ancora prima di ammorbidirsi.

Per ovviare a qualsiasi imprevisto o errore, tenete sempre a portata di mano un goccino d'acqua, vi servirà per abbassare la temperatura dell'olio e permettere alla cipolla di proseguire nella sua cottura senza bruciarsi.



4 A questo punto, buttate la pasta! Noi abbiamo utilizzato dei sedani come formato di pasta ma scegliete liberamente il formato che più vi attira. Questo tipo di preparazione la vedrei molto bene anche con un formato di pasta come le farfalle.



5 Passate ora alla preparazione del prosciutto cotto che avrete avuto l'accortezza di farvi tagliare in una fetta unica un po' più spessa del normale. Tagliate questo prosciutto a dadini e quando la cipolla risulterà morbida, aggiungetelo alla padella e mescolate affinché possa insaporirsi con la cipolla.



6 Ora avete la pasta in cottura e il condimento al prosciutto che si sta insaporendo, dovrete passare alla preparazione del formaggio: conservate qualche fetta intera da disporre sulla superficie della pasta e tagliate a dadini il resto.

Noi per questa ricetta abbiamo scelto di utilizzare il galbanino, ma potete scegliere liberamente un qualsiasi formaggio dolce come, per esempio una provola dolce, l'importante è che si tratti di formaggio filante! Se preferite potete utilizzare anche della mozzarella, in questo caso però attenzione al siero che solitamente produce in cottura.

Se volete utilizzare la mozzarella, tagliatela a pezzettini, o meglio ancora passatela in uno schiacciapastate e lasciatela asciugare per qualche minuto prima di utilizzarla, in questo modo produrrà molto meno siero in cottura.



7 Scolate la pasta al dente ma già cotta. Non dovrete in questo caso preoccuparvi di scolarla qualche minuto prima della cottura poichè il tempo che questa pasta passerà in forno per la gratinatura sarà davvero breve non inficiando sul grado di cottura della pasta stessa.

Trasferite la pasta nella padella con il condimento e mescolate molto molto bene.



8 Aggiungete il formaggio e mescolate nuovamente affinché si possa distribuire in modo uniforme.



9 Trasferite la pasta in una teglia o in una pirofila che non dovrà necessariamente essere imburrata visto che la pasta è già abbastanza condita, il rischio che si attacchi allo stampo sarà veramente remoto.

Quando avrete ben riempito la teglia e pareggiato la superficie, dovrete disporre le fette di formaggio messe da parte sopra la pasta così che formeranno una bella gratinatura una volta cotto.



- 10** Scaldate il forno ventilato a 200°C e infornate la pasta che dovrà giusto dorarsi, quindi lasciatevela per una decina di minuti al massimo o fino a che il formaggio in superficie non si sia fuso e non abbia creato quella gradevole crosticina che rende il piatto molto più invitante.

Servite la pasta al prosciutto cotto ancora ben calda e filante.



CONSIGLIO

Va bene, questa versione di pasta al forno ho capito che è senza besciamella, è stata pensata così, ma se la volessi inserire? Come la preparo?

Dunque qui trovi la ricetta della [besciamella](#) classica, ma se vuoi elevare questo piatto semplicissimo ad un livello leggermente superiore ti consiglio di usare una salsa mornay.

Posso utilizzare una pasta all'uovo per realizzare questa ricetta?

Certo! In questo caso però consiglio di utilizzare una crema per ammorbidire il tutto perchè la pasta all'uovo assorbe molta più umidità della pasta di grano duro.

Questa pasta con prosciutto cotto è una ricetta che si presta ad essere preparata in anticipo?

Sicuramente questa ricetta ha diversi aspetti che semplificano la vita, ovvero in primo luogo può essere preparata anche con largo anticipo, può essere congelata e poi rimessa in forno. In più si presta anche ad essere trasportata e si può gustare anche appena tiepida, scaldata al microonde se volete consumarla al lavoro. Insomma una ricetta che ci risolve un po' di problemi con la preparazione dei pasti.