

PRIMI PIATTI

Penne al mascarpone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 confezione mascarpone

40 g pinoli

pasta

1 fetta emmental

1 fetta prosciutto cotto

parmigiano

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate a dadini la fetta di prosciutto e di emmental, portate a cottura la pasta, lasciando da parte un pò d'acqua di cottura.

Scolate la pasta, mettetela in pentola, aggiungete il mascarpone, il prosciutto, il formaggio ed i pinoli che precedentemente avrete tritato, aggiungete un pò dell'acqua rimasta, mescolate tutto a fiamma bassa fino a quando il formaggio ed il mascarpone non saranno sciolti.

Aggiungete il parmigiano e servite caldissima.