

PRIMI PIATTI

Penne alla rucola

di: *Annuella*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

200 g di prosciutto crudo
1 confezione di rucola
1 scamorza bianca
1 confezione di panna da cucina
50 g di parmigiano
poco olio
40 g di pinoli
30 g di penne.

Preparazione

1 In una pentola fate bollire dell'acqua con del sale, tagliare a pezzi metà rucola e fatela lessare nell'acqua diminuendo la fiamma, togliete dopo 30 secondi.

In una padella fate rosolare il prosciutto tagliato a pezzetti, unite la panna, fate cuocere 3 minuti, unite la rucola e continuate la cottura.

Nel frattempo fate lessare la pasta nella stessa acqua dove avete lessato la rucola.

Nel frullatore mettete la rucola, un filo di olio, il parmigiano i pinoli e frullare.

Quando la pasta è cotta, versatela nella padella con la rucola e panna, e saltate, togliere la padella dal fuoco, e unite la scamorza tagliata a dadini, mescolare bene e versate nel piatto, riscaldare un pò il pesto di rucola e mettetelo sulla pasta.

