

PRIMI PIATTI

Penne alle 5 P

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

400 g penne rigate
200 g prosciutto cotto
1 scatola polpa di pomodoro
1 confezione panna
aglio
prezzemolo
peperoncino
sale
olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE

1 Mettete l'acqua a bollire.

Nel frattempo, tritate il prosciutto cotto con la mezzaluna.

In una casseruola fate rosolare l'aglio in 5 cucchiari di olio extra vergine d'oliva.

Quando sarà imbiondito aggiungete il prosciutto cotto, la polpa di pomodoro, il prezzemolo tritato, il peperoncino e salate a piacere.

Fate cuocere per 20 minuti.

Cuocete le penne, scolatele e mettete in una padella il sugo che avete preparato, le penne e la panna.

Spadellate per un minuto.