

PRIMI PIATTI

Penne prosciutto e basilico

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 400 g di penne
- 200 g di prosciutto crudo
- 4-5 foglie di basilico
- un ciuffetto di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- 2 noci di burro
- 50 g di parmigiano a scaglie.

PREPARAZIONE

1 Tritare il basilico con il prezzemolo e l'aglio.

In una padella mettete il burro, il trito e fate soffriggere.

2 Tagliare il prosciutto a striscioline.

- 3 Unite il prosciutto al soffritto e fate rosolare 2 minuti e spegnete il fuoco.
- 4 In una pentola con abbondante acqua salata lessate la pasta, quando è cotta scolatela e aggiungetela al condimento, mescolare ed unite le scaglie di parmigiano.