

PRIMI PIATTI

# Penne al baffo

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **10 min**    COSTO:  
**molto basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

---



Le penne al baffo sono un grande classico degli anni 80, un [primo piatto di pasta](#) semplice e sfizioso, perfetto per chi è alle prime armi in cucina. Il segreto del successo di questa ricetta sono gli ingredienti: pochi ma stuzzicanti, inoltre il condimento è facile e veloce, si prepara infatti nel tempo di cottura della pasta, rendendo così questo piatto un ottimo salvacena!

Se amate questo genere di proposte e cercate altre ricette di pasta veloci, ecco qui di seguito altre ghiotte idee:

[Penne alla saracena](#)

[Pasta alla cenere](#)

## INGREDIENTI

PENNE 400 gr

PANNA FRESCA 300 gr

PROSCIUTTO COTTO 200 gr

PASSATA DI POMODORO 200 gr

PARMIGIANO REGGIANO

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

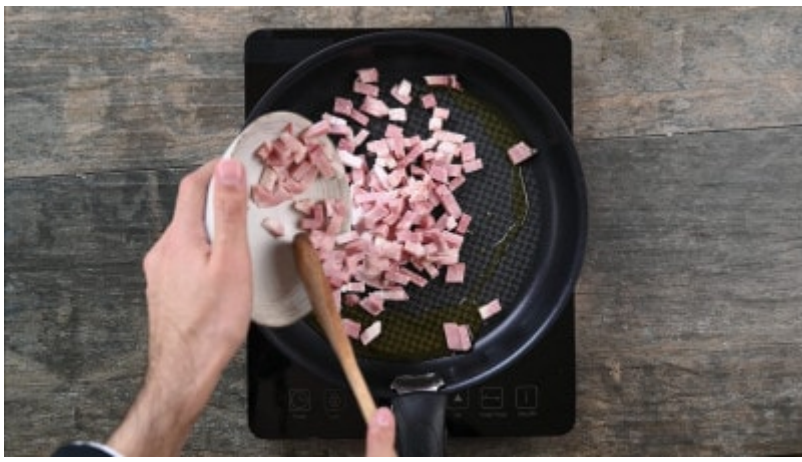
SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta delle penne al baffo, per prima cosa tagliate a listarelle prima e a dadini poi il prosciutto cotto. Fatto ciò soffriggetelo in una padella con un po' di olio per farlo insaporire.





- 2** Tuffate la pasta in abbondante acqua bollente e salata e cuocetela come indicato dalla confezione. Togliete dalla padella il prosciutto e mettetelo da parte in una ciotola.



- 3** Versate ora in essa la panna e il pomodoro passato. Salate il sugo e pepetalo se vi piace. Insaporite con il prezzemolo.



- 4 Aggiungete il prosciutto al condimento e mescolate a fuoco basso per qualche minuto.  
Scolate la pasta al dente e trasferitela in padella mantecandola. Impiattate e servite caldo.



