

PRIMI PIATTI

# Cavatelli ai porcini e gambuccio di parma

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## INGREDIENTI

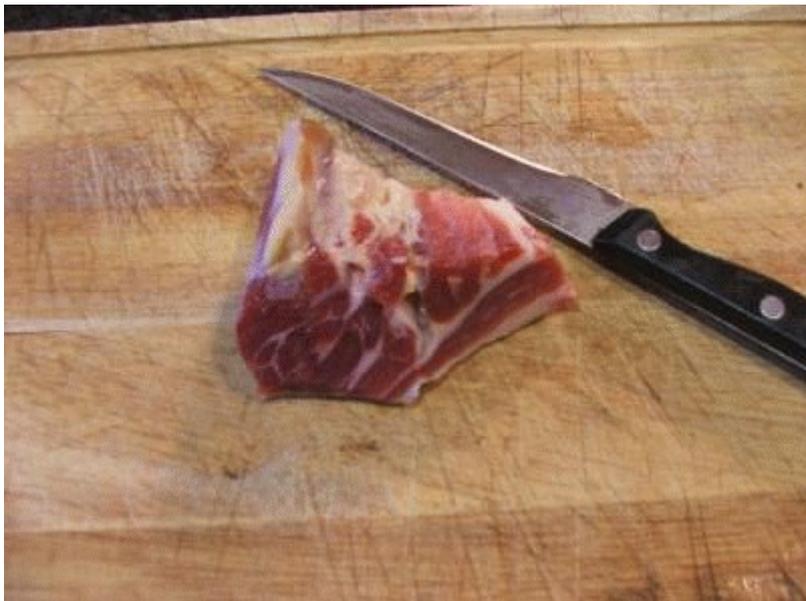
porcini freschi (anche surgelati)  
500 g di pasta corta (o lasagne)  
100 g di prosciutto di gambuccio di  
prosciutto di parma  
olio  
aglio  
prezzemolo  
sale  
panna da cucina  
latte q.b.  
parmigiano grattugiato  
pepe.

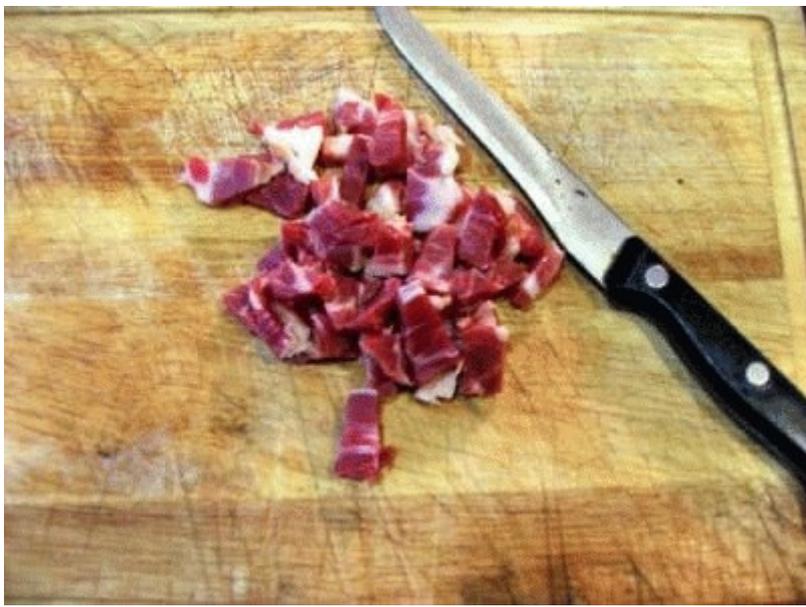
## PREPARAZIONE

1 Ecco la pasta utilizzata per questa ricetta.



2 Tagliare a cubetti il pezzo di gambuccio di prosciutto di parma.





3 Versare un filo d'olio in padella e saltare il prosciutto per un paio di minuti, giusto il tempo che diventi lucido, senza seccarlo.



4 Far trifolare i funghi in olio, aglio e prezzemolo.



- 5 Trasferire i funghi in un'ampia padella col prosciutto e lasciar insaporire il tutto per un paio di minuti a fiamma bassa, aggiustare di sale, quindi spegnere.

Cuocere la pasta.





**6** I cavatelli cuociono in 5 minuti e restano al dente.

Preparare una tazza con una confezione di panna da cucina a lunga conservazione, resa un po' più fluida con l'aggiunta di poco latte. Unirvi due pugni di parmigiano e una bella grattata di pepe nero.

Aggiustare di sale.



**7** Scolare i cavatelli e saltarli in padella coi funghi e il prosciutto.



8 Quando si son ben conditi, unire la panna, mantecare e restringere il sugo al punto giusto.



9 Impiattare e servire immediatamente.

