

PRIMI PIATTI

# Orecchiette con prosciutto e robiola

di: *Nancy90*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **5 min**    COTTURA: **25 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

300 g di orecchiette fresche  
150 g di prosciutto cotto a dadini  
una noce di burro  
1 confezione di robiola  
3 sottilette  
1 confezione di philadelphia balance  
poco parmigiano grattugiato.

## PREPARAZIONE

**1** Mettete il burro in una padella con il prosciutto e fatelo soffriggere.

Aggiungete le sottilette tagliate a quadratini e fatele sciogliere.

Fate lo stesso con la robiola e il philadelphia, aggiustate di sale.

In una pentola fate lessare le orecchiette con abbondante acqua salata, quando sono cotte scolatele, aggiungetele al condimento mescolare e servite con poco parmigiano.

