

PRIMI PIATTI

Pappardelle con porcini e prosciutto in crema di patate

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

250 g di pappardelle all'uovo
50 g di porcini secchi
100 g di prosciutto crudo
2 patate medie
15 pomodorini ciliegia
latte q.b.
parmigiano reggiano
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Cuocere le patate nel latte.



2 Sbucciarle.



3 Passarle al mixer ottenendo una crema omogenea. Regolare di sale.



4 Mettere a bagno i funghi in acqua calda.



5 Tagliare il prosciutto a listarelle e i pomodorini a metà dopo averli pelati.

Saltare in padella il prosciutto.



6 Unire i funghi.



7 Dopo 3 minuti, unire i pomodori cuocendo ancora per 5 minuti e aggiustando di sale e pepe.



8 Cuocere le pappardelle in abbondante acqua salata.



9 Scolare e condire con salsa di funghi e prosciutto.



10 Impiattare la pasta condita su un piatto ricoperto di un velo di crema di patate. Guarnire con prezzemolo tritato e spolverare con scaglie di parmigiano reggiano.



