

PRIMI PIATTI

Penne al mascarpone

di: *Giovanna*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

1 confezione mascarpone
40 g pinoli
pasta
1 fetta emmental
1 fetta prosciutto cotto
parmigiano

PREPARAZIONE

1 Tagliate a dadini la fetta di prosciutto e di emmental, portate a cottura la pasta, lasciando da parte un pò d'acqua di cottura.

Scolate la pasta, mettetela in pentola, aggiungete il mascarpone, il prosciutto, il formaggio ed i pinoli che precedentemente avrete tritato, aggiungete un pò dell'acqua rimasta, mescolate tutto a fiamma bassa fino a quando il formaggio ed il mascarpone non saranno

sciolti.

Aggiungete il parmigiano e servite caldissima.