

PRIMI PIATTI

Penne alla rucola

di: *Annuella*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *25 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- 200 g di prosciutto crudo
- 1 confezione di rucola
- 1 scamorza bianca
- 1 confezione di panna da cucina
- 50 g di parmigiano
- poco olio
- 40 g di pinoli
- 30 g di penne.

PREPARAZIONE

- 1** In una pentola fate bollire dell'acqua con del sale, tagliare a pezzi metà rucola e fatela lessare nell'acqua diminuendo la fiamma, togliete dopo 30 secondi.

In una padella fate rosolare il prosciutto tagliato a pezzetti, unite la panna, fate cuocere 3

minuti, unite la rucola e continuate la cottura.

Nel frattempo fate lessare la pasta nella stessa acqua dove avete lessato la rucola.

Nel frullatore mettete la rucola, un filo di olio, il parmigiano i pinoli e frullare.

Quando la pasta è cotta, versatela nella padella con la rucola e panna, e saltate, togliere la padella dal fuoco, e unite la scamorza tagliata a dadini, mescolare bene e versate nel piatto, riscaldare un po' il pesto di rucola e mettetelo sulla pasta.

