

PRIMI PIATTI

# Penne alle 5 P

di: *Bebematu*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

400 g penne rigate  
200 g prosciutto cotto  
1 scatola polpa di pomodoro  
1 confezione panna  
aglio  
prezzemolo  
peperoncino  
sale  
olio extravergine d'oliva

## PREPARAZIONE

**1** Mettete l'acqua a bollire.

Nel frattempo, tritate il prosciutto cotto con la mezzaluna.

In una casseruola fate rosolare l'aglio in 5 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva.

Quando sarà imbrunito aggiungete il prosciutto cotto, la polpa di pomodoro, il prezzemolo tritato, il peperoncino e salate a piacere.

Fate cuocere per 20 minuti.

Cuocete le penne, scolatele e mettete in una padella il sugo che avete preparato, le penne e la panna.

Spadellate per un minuto.