

PRIMI PIATTI

Penne con funghi e prosciutto cotto

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Quando avete poche idee, quando il tempo è scarso, quando volete mangiare qualcosa di gustoso senza stare troppo tempo in cucina, le penne con funghi e prosciutto cotto sono proprio ciò che fa per voi. Una ricetta semplicissima, di quelle che si fanno in pochissimo tempo che sono sempre tanto buone e apprezzate da tutti.

La sapidità del prosciutto si sposa benissimo con la delicatezza dei funghi che in questo caso abbiamo scelto della varietà champignon ma qualora vogliate potete sostituirli con i golosi porcini.

Provate questa ricetta e vedrete che risultato strepitoso, ne andranno matti davvero tutti!

E se amate le ricette semplici, casarecce, veloci e saporite, ecco per voi altre idee di pasta con i funghi:

[polenta con i funghi](#)

[scaloppine ai funghi](#)

INGREDIENTI

PENNE RIGATE 400 gr

PROSCIUTTO COTTO 1 fetta alta 1/2 cm -
150 gr

FUNGHI CHAMPIGNON 300 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PEPE NERO

SALE

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare e ricetta delle penne con funghi e prosciutto, tagliate a fettine i funghi ed a pezzettini il prosciutto.

Tritate il PREZZEMOLO.









2 Saltate prosciutto cotto tagliato a cubetti in padella con un giro di olio e lo spicchio di aglio

per un paio di minuti.

Unite i funghi a fette e fate andare un per circa 5 minuti . Rimuovete l'aglio

regolare di sale e pepe.







3 Lessate la pasta al dente.

Unite la pasta in padella.

Ammorbidite con acqua di cottura e aromatizzare con il prezzemolo tritato.





