

PRIMI PIATTI

Penne con piselli prosciutto e formaggio

di: *molli-molli*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Siete sempre alla ricerca di piatti semplici da realizzare e saporiti? Bene allora questo è il posto giusto per voi. Le **penne con piselli prosciutto e formaggio** infatti sono non solo molto semplici da fare ma sono decisamente molto buone.

Una ricetta facile ed economica che può essere tranquillamente realizzata anche da chi è alle prime armi in cucina. La dolcezza dei piselli si sposa benissimo con la sapidità delicata del prosciutto cotto, e il formaggio rende il tutto cremosamente irresistibile.

Le penne con prosciutto piselli e formaggio sono un grande classico che mette d'accordo tutti. Con il loro sapore delicato dei piselli e del prosciutto e quella incredibile cremosità data dal formaggio fuso, fanno tanta gola a grandi e bambini. Un primo piatto semplice e saporito che è perfetto per chi va sempre di fretta!

Provate questo primo e vedrete che lo ameranno davvero proprio tutti.

Se poi amate i legumi in modo particolare, ecco per voi altre ricette con i piselli assolutamente da provare:

[seppie con i piselli](#)

[crema di piselli alla menta](#)

[risotto con piselli e pancetta](#)

INGREDIENTI

PENNE RIGATE 400 gr

PISELLI 300 gr

PROSCIUTTO COTTO spessa 1/2 cm - 1 fetta

TALEGGIO 200 gr

CIPOLLA 60 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta delle penne con piselli prosciutto e formaggio per prima cosa tagliate la cipolla, il prosciutto e il taleggio.









2 Mettete ora la cipolla tritata in padella con un giro di olio e fate imbiondire. Dopo qualche minuto aggiungete il cotto a dadini, rosolate pochi minuti e aggiungete i pisellini. Fatto ciò regolate di sale e pepe.







3 Intanto lessate la pasta al dente, quindi scolatela in padella

e fate andare per pochi minuti.

Ammorbidite bene con acqua di cottura e aggiungete il formaggio a cubetti. Lasciate andare sul fuoco molto basso mescolando di frequente fino a che il formaggio risulti sciolto.





