

PRIMI PIATTI

# Spaghetti con salsa al prosciutto

di: *magico5619*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 35 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

1 kg di pomodori perini maturi da salsa  
360 g di spaghetti  
50 g di scalogno  
1 spicchio d'aglio  
50 g di burro  
200 g di prosciutto crudo di parma  
1 dl di vino bianco secco  
4-5 cucchiari di parmigiano grattugiato  
sale e pepe.

## PREPARAZIONE

**1** Tagliare i pomodori a pezzi e metterli in una padella a cuocere coperti senza olio ne sale.

Una volta cotti passateli al passaverdura per eliminare le bucce ed i semi e tenere la salsa

da parte.

Tagliare il prosciutto a cubetti piccoli .

Pulire e tritare lo scalogno e l'aglio.

In una casseruola fare rosolare lo scalogno con il burro dopo qualche minuto unire l'aglio.

Aggiungete il prosciutto e lasciar rosolare un minuto, bagnate con il vino, fate sfumare ed unire la salsa di pomodoro, aggiustare di sale e pepe.

Lasciate cuocere per 5 minuti.

Nel frattempo in una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta.

Condite la pasta con la salsa e concludete con il parmigiano grattugiato.

