

PRIMI PIATTI

Tagliatelle broccoli e prosciutto

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Campania*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO 400 gr
BROCCOLETTI 300 gr
PROSCIUTTO COTTO 50 gr
BESCIAMELLA ½ l
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1** Pulire i broccoletti e cuocerli a vapore o scaldarli per 10 minuti, salarli e pepararli.
Scaldare le tagliatelle e scolarle al dente.
Mescolare il prosciutto e la besciamella insaporendo il tutto con la grana e un pò di pepe.