

PRIMI PIATTI

Tagliolini verdi gratinati

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

tagliolini verdi freschi
1 fetta di prosciutto cotto
fiocchi di latte
pepe
latte
grana padano grattugiato
sale

PREPARAZIONE

1 Tagliate il prosciutto a listarelle.



2 Soffrigete il prosciutto con pepe abbondante.

Mescolate un cucchiaio di fiocchi di latte ed una tazzina di latte.

Versate sul prosciutto cotto e cuocere.



3 Lessate i tagliolini, versateli nel tegame con il prosciutto e saltate qualche minuto.



- 4 Versate un po' di latte in una pirofila, disponetevi la pasta, spolverate con una manciata di grana e gratinate per 10 minuti.

