

PRIMI PIATTI

Trenette con prosciutto e piselli

di: *ladyvale88*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

400 g di trenette
150 g circa di pisellini
150 g circa di prosciutto cotto
200 g di polpa di pomodoro
un filo d'olio extravergine di oliva
poca ricotta salata
sale.

PREPARAZIONE

1 In una pentola fate lessare la pasta con abbondante acqua salata.

In una padella fate insaporire il prosciutto tagliato a listarelle con un filo di olio.

Unite la polpa di pomodoro, i piselli e mescolare.

Fate cuocere per 10 minuti circa.

Scolate la pasta e fatela saltare con il condimento.

Impiattare quindi aggiungete della ricotta salata grattugiata.

