

FUSILLI ALLA CORSARA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo fusilli,
- 2 tuorli d'uovo,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 20 g di burro,
- 20 cl di panna,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 pizzico di sale,
- 1 pizzico di pepe.

Battere a parte i 2 tuorli, unire 3 cucchiaini di panna, 4 di parmigiano, 1 pizzico di pepe e sale.

In 1 padella sciogliere il burro, versare la panna rimasta e lasciarla scaldare per 5 minuti.

Aggiungere il prosciutto cotto tagliato e sminuzzato, scaldando il tutto prima di unire una manciata di parmigiano.

Cotta la pasta e scolata, versarci sopra prima la miscela con l'uovo, poi quella col prosciutto.

Mescolare e servire.