

NASTRINI AL BRANDY E PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo nastrini,
- 1 pezzetto di prosciutto cotto (100 g),
- 1 scalogno,
- panna liquida,
- 1 dito di brandy,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Portare a bollire l'acqua per la pasta.

Intanto, affettare lo scalogno e metterlo in una padella con un po' di olio; appena è appassito, aggiungere il prosciutto a dadini e rosolarlo a fuoco dolce.

Sfumare con un dito di Brandy e continuare la cottura mentre l'acqua bolle.

Buttare i nastrini, quindi scolarli al dente, unirli al prosciutto cotto e saltarli con l'aggiunta di un po' di panna (circa g di 50) ed eventualmente qualche cucchiaino di acqua della pasta, sale e pepe.

Portare subito in tavola.