

PAPPARDELLE ALLA ROMAGNOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo pappardelle,
- 1 pezzetto di cipolla,
- 80 g di prosciutto crudo,
- rosmarino,
- 1/2 mestolo di brodo,
- 300 g di pomodori pelati,
- sale,
- pepe nero,
- formaggio parmigiano grattugiato.

Stufare nel brodo un trito di cipolla, prosciutto e rosmarino.

Unire i pomodori, regolare di sale e pepe e cuocere a fuoco basso per circa 30' girando di tanto in tanto.

Cuocere le pappardelle in acqua salata, scolarle e condirle con il sugo preparato e con il parmigiano a piacere.