

PAPPARDELLE ALLE MELE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo pappardelle,
- 1 fetta di prosciutto cotto,
- 2 mele verdi,
- 1 cipolla,
- 1 spolverata di formaggio parmigiano reggiano,
- 1 dito di cognac,
- 200 g di panna liquida,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Ammorbidire in una casseruola, con un po' di olio, la cipolla tagliata fine; salare e quando è ben sfatta aggiungere il prosciutto cotto tagliato a dadini, le mele a cubetti, un dito di Cognac e cuocere per pochi minuti in modo che non si disfino.

Condire con questo sughetto le pappardelle scolate al dente, saltandole in padella velocemente, con 200 g di panna liquida.

Servire con una spolverata di parmigiano reggiano grattugiato.