

PASTA ALLA PISELLONA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di prosciutto cotto,
- 4 cucchiaini di piselli lessati,
- 1 cartoccio di panna da cucina,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano,
- sale,
- burro,
- 350 g di pasta tipo pasta corta.

In una pirofila (per i neofiti é quel contenitore normalmente trasparente che resiste alle alte temperature del forno.) scaldate una noce di burro e la panna; quindi aggiungete i piselli e le fette di prosciutto ben tritate.

Aggiungetevi un pizzico di sale; nel frattempo cuocete la pasta (deve essere al dente), versatela nella pirofila e girate bene.

Coprite il tutto con parmigiano e inserite in forno, la pisellona sar  pronta quando il parmigiano sar  abbronzato ed inizier  a lamentarsi per il caldo.

Ora non vi resta che bruciarvi le mani mentre tirate fuori la pisellona dal forno ed il gioco   fatto.