

PASTA ALLE NOCI 3

Ingredienti per 4 persone:

- noci,
- prosciutto cotto,
- prezzemolo tritato,
- cipolla tritata,
- formaggio parmigiano,
- panna,
- latte,
- burro,
- dado,
- pasta tipo qualsiasi.

Fai rosolare la cipolla con un po' di burro, poi metti il prosciutto cotto tagliato in Julienne a rosolare, poi aggiungi la panna e se troppo densa , un po' di latte , un pezzetto di dado e fai cuocere 5 minuti, poi aggiungi i gherigli di noci, fai cuocere 2 minuti e condisci la pasta:, devi condirla in padella o nella pentola con il fuoco ancora acceso e farla 'passare' 1 o 2 minuti, se si asciuga troppo aggiungi latte; un attimo prima di togliere dal fuoco aggiungi il formaggio e il prezzemolo.