

PENNE AL POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo penne,
- 75 g di grasso di prosciutto,
- 25 g di burro,
- 1 barattolo di pomodori,
- 30 g di formaggio parmigiano,
- 3 foglie di basilico,
- sale,
- pepe.

Cuocere la pasta in acqua salata e nel frattempo fate sciogliere sul fuoco il grasso di prosciutto e il burro. Aggiungete il pomodoro e lasciate cuocere per 5 minuti; salate, pepate, aggiungete tre foglie di basilico e fate cuocere per 20 minuti. Scolate la pasta, conditela con il composto e spolverate con il formaggio.