

PENNE AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di panna liquida,
- 200 g di prosciutto cotto,
- 40 g di burro,
- prezzemolo tritato,
- 350 g di pasta tipo penne rigate,
- formaggio parmigiano grattugiato.

Mettere la panna in una pentola e farla sobbollire a fuoco dolce.

Tritare il prosciutto e unirlo alla panna.

Far restringere la panna di circa la metà, sempre a fuoco basso.

Lessare le penne in abbondante acqua salata, scolarle e metterle in una zuppiera.

Condirle con la panna al prosciutto e il burro, mescolare bene, spolverizzare di prezzemolo e parmigiano e servire.