

PENNE ALLA PIER

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo penne (o mezze penne),
- 100 g di prosciutto cotto,
- 1 cipolla,
- noce moscata,
- sale,
- brandy,
- panna,
- olio d'oliva,
- burro,
- succo di limone.

Mettete al fuoco l'acqua per le penne e in una padella mettete un po' d'olio e un po' di burro (così il burro non brucia) e fate rosolare la cipolla tagliata fine.

Aggiungete poi il prosciutto cotto tagliato molto fine (con la mezzaluna è meglio) mescolate spesso il prosciutto che non si attacchi.

Quando il prosciutto ha preso colore ed è cotto bene flambate con il brandy.

Fate spegnere e a fuoco lento aggiungete la panna, noce moscata, aggiustate di sale e grattugiate un po' di scorza di limone.

Tenere la salsina in caldo a fuoco lentissimo finché la pasta non è cotta.

Nel frattempo avete cotto le penne e conditele con questa salsina.