

PENNE ALLE 8 P

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo penne rigate,
- 250 g di polpa di pomodoro,
- 20 cl di panna,
- 3 porri,
- 150 g di prosciutto cotto,
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato,
- 3 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- peperoncino in polvere,
- sale,
- olio d'oliva.

Mondate i porri, tagliateli a rondelle e fateli stufare in una padella con 3 cucchiaini di olio. Quindi unite il prosciutto tagliato a dadini e dopo 3/4 minuti, il pomodoro e fate cuocere per 10 minuti. Aggiungete la panna, il formaggio e peperoncino a piacere, e lasciate insaporire ancora per qualche istante. Scolate le penne al dente e conditele subito con la salsa preparata. Spolverizzate con il prezzemolo e servite.