

## PENNE CON TARTUFO E PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo penne,
- 30 g di funghi freschi,
- 100 g di prosciutto crudo,
- 200 g di piselli,
- 1 cucchiaino di pasta di tartufo,
- 1 noce di burro,
- 1 bicchiere di panna,
- 4 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe.

Preparate il condimento per le penne: fate sciogliere dolcemente il burro in un tegame, possibilmente di terracotta, e rosolatevi i piselli freschi già sgranati e il prosciutto crudo tagliato a pezzettini, a calore moderato per 2-3 minuti.

Aggiungete i funghi secchi, precedentemente fatti rinvenire in acqua tiepida, strizzati e tritati, il sale necessario e una macinata di pepe e lasciate cuocere per circa 20 minuti, o fino a quando i piselli saranno morbidi.

Al termine, incorporate al sughetto un cucchiaino di pasta di tartufo, quindi togliete il tegame dal fuoco e tenetelo in caldo. Portate a ebollizione una pentola piena d'acqua salata, tuffatevi le penne e fatele lessare al dente, dopodiché scolatele e ponetele nel tegame con il sugo al tartufo.

Mettete il recipiente sul fuoco per qualche minuto, mescolando con un cucchiaio di legno per amalgamare bene tutti gli ingredienti, infine aggiungete un bicchiere di panna, rimestate ancora e cospargete con due cucchiai di Parmigiano grattugiato.

A questo punto, suddividete le penne in quattro piatti fondi individuali, cospargete ogni porzione con il resto del formaggio grattugiato, suddiviso equamente, e servite.