

PENNETTE ALLA SALVIA

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo pennette,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 1 cucchiaio di ricotta,
- 3 cucchiai di formaggio parmigiano reggiano grattugiato,
- 2 fette di prosciutto crudo sminuzzato,
- 5 foglie di salvia,
- 2 cucchiai di brodo vegetale,
- 30 g di burro,
- sale,
- pepe.

Lessate le penne.

Scaldate una terrina.

Fate bollire il brodo per qualche istante mettendoci 2 foglie di salvia tritata.

Poi aggiungete il burro e sbattetelo con una frustina o con una forchetta.

Versatelo nella terrina, dove metterete anche la ricotta insieme con il tuorlo ed il parmigiano grattugiato.

Mescolate dopo aver aggiunto sale e pepe.

Condite le pennette nella terrina aggiungendo il prosciutto crudo sminuzzato e qualche foglia di salvia intera.