

# RIGATONI AL LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo rigatoni,
- 70 g di prosciutto cotto,
- 20 cl di panna liquida,
- 1 cucchiaio di cognac,
- 2 limoni,
- poco burro,
- 1 presa di sale,
- 1 manciata di prezzemolo tritato,
- 1 spolverata di cannella.

Tagliare a listarelle il prosciutto e farlo rosolare in poco burro, bagnarlo con il cognac e tenerlo in caldo.

Grattugiare la scorza dei limoni.

Far sobbollire la panna in un tegame largo, unire la scorza e una presa di sale.

Lessare i rigatoni, scolarli e versarli nel tegame con la panna.

Farli insaporire mescolando per alcuni minuti poi condirli con una spolverata di cannella, il prosciutto e una manciata di prezzemolo tritato.