

---

## SPAGHETTONI AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo spaghetti,
- 150 g di prosciutto di Praga affumicato,
- 2 cucchiaini di piselli surgelati,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano reggiano grattugiato,
- 1 pizzico di noce moscata grattugiata,
- 100 g di panna,
- sale,
- pepe.

Lessate i piselli in acqua salata e bollente per 3 minuti; scolateli e lasciateli da parte.

Il prosciutto è da tagliare a listarelle, lunghe e sottili.

Scaldare la panna a fuoco basso in una casseruola.

Unitevi il prosciutto e profumate con un pizzico di noce moscata grattugiata.

Cuocete ancora a fuoco lento, salate e aggiungete il pepe.

Cuocete la pasta al dente in acqua salata.

Scolatela e versatela nella casseruola con il prosciutto.

Versate il parmigiano a pioggia, unitevi i piselli e mescolate.

Fate insaporire gli spaghetti sul fuoco, per pochi secondi, aggiungete un pizzico di pepe e servite.