

TAGLIERINI AI PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo taglierini,
- 150 g di prosciutto crudo,
- 300 g di piselli,
- 1 cipolla,
- 150 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe.

Mettere in un piccolo tegame 2 cucchiai di acqua, il prosciutto tagliato finemente, la cipolla tagliata a rondelle. Cuocere a fuoco molto moderato sino a che la cipolla non risulti imbiandita. Aggiungere al composto i piselli e lasciare insaporire per 5 minuti. Cuocere i taglierini al dente, scolarli e condirli bollenti con una buona presa di pepe. Irrorare di parmigiano.