

TAGLIERINI ALLE ERBE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo taglierini,
- 400 g di cime di rapa,
- 150 g di prosciutto crudo,
- olio d'oliva dietetico,
- sale,
- pepe,
- formaggio parmigiano.

In una casseruola mettere a bollire i taglierini; a metà cottura unirvi le cime di rapa, che dovranno cuocere assieme ai taglierini.

Nel frattempo tagliare a striscioline il prosciutto e, in un piccolo tegame con 2 cucchiaini di olio dietetico, farlo soffriggere sino a che non sia dorato.

Scolare i taglierini al dente, unire il prosciutto dorato, mescolare bene cospargendo di parmigiano e pepe