
FARFALLE CON PANNA E PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta a forma di farfalle,
- 500 g di piselli,
- una cipolla,
- olio,
- 80 g di burro,
- una fetta di circa 100 g di prosciutto cotto grasso e magro,
- 2 mestoli di brodo,
- sale,
- un bicchiere di panna,
- parmigiano grattugiato.

Sgranate i piselli; ponete al fuoco un tegame con la cipolla tritata, 2 cucchiaini di olio, una noce di burro e il prosciutto tagliato a dadini: fate rosolare, poi buttate nel tegame i piselli, lasciandoli insaporire per circa 10 minuti.

Bagnateli con un mestolo di brodo e salateli; portateli quindi a cottura completa, aggiungendo altro brodo se il sugo tendesse a restringersi troppo.

Fate cuocere la pasta, scolatela, rovesciatela in una terrina e conditela con i piselli, la panna leggermente intiepidita, il rimanente burro fresco e abbondante parmigiano: mescolate bene e servite subito.