

# TAGLIOLINI AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di tagliolini,
- una carota,
- 3 costole di sedano,
- mezza cipollina,
- 3 cucchiaini di olio,
- 30 g di burro,
- 150 g di prosciutto cotto piuttosto grasso tagliato in una sola fetta,
- pomodori pelati (o 2 cucchiaini di conserva),
- sale,
- pepe,
- parmigiano grattugiato.

Tritate finemente la carota, il sedano e la cipollina, mettete tutto in un tegame con olio e burro e la fetta di prosciutto tagliata a dadini, fate soffriggere a fuoco moderatissimo, poi aggiungete i pomodori pelati spappolandoli con una forchetta.

Se invece usate la conserva di pomodoro, unitela agli altri ingredienti dopo averla diluita con un mestolo di brodo o di acqua calda.

Salate, pepate e fate cuocere a fiamma moderata per circa 20 minuti.

Lessate la pasta, scolatela al dente e rovesciatela in una zuppiera o direttamente nei piatti.

Conditela con il sugo, mescolando bene, spolverizzate di parmigiano e servite.