
TORTIGLIONI ALLE UOVA E PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di tortiglioni,
- sale,
- 100 g di prosciutto cotto tagliato in una sola fetta,
- 50 g di burro,
- quattro uova,
- parmigiano grattugiato,
- 3 cucchiaini di panna,
- pepe macinato.

Ponete al fuoco una pentola con abbondante acqua salata per lessare i tortiglioni.

Nel frattempo tagliate il prosciutto a dadini e mettetelo in un tegame con il burro, facendolo soffriggere a fuoco dolcissimo.

Quando sarà colorito, adagiatevi le uova, badando a non romperle e a non farle cuocere troppo.

Scolate la pasta al dente e distribuitela in quattro piatti fondi, scaldati in precedenza.

Cospargete con il parmigiano, una spruzzata di panna liquida ed una spolveratina di pepe; quindi adagiate su ogni porzione un uovo con una cucchiainata di sughero al prosciutto.