
FARFALLE ALLA NONNA ALICE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo farfalle,
- 4 fette di prosciutto crudo,
- 20 cl di panna,
- 1 barattolo di pomodori pelati,
- 60 g di olive nere snocciolate,
- origano,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Passate i pelati al passatutto raccogliendo la polpa in un pentolino.

Fate restringere la salsa per 5 minuti a fuoco moderato senza l'aggiunta di grassi.

Nel frattempo fate rosolare in un pentolino il prosciutto tagliato a listerelle nell'olio.

Aggiungete la polpa del pomodoro e la panna (il sugo deve diventare rosa); aggiungete anche le olive tagliate a pezzi e parecchio origano.

Fate sobbollire per 1 minuto.

Lessate le farfalle al dente in abbondante acqua salata e conditele con la salsa appena preparata.

Servite subito.