

PANNA PROSCIUTTO E PISELLI

Un classico della cucina: la paglia e fieno con prosciutto e piselli è un piatto molto amato da grandi e piccini. Semplice da preparare è anche molto coreografico per la pasta bicolore.

Ingredienti

500 g di paglia e fieno

100 g di prosciutto cotto tagliato a dadini

50 g di piselli

mezza cipolla

200 ml di panna

30 g di burro

sale

20 g di parmigiano grattugiato

Preparazione

In una padella rosolate nel burro la cipolla tritata, aggiungete il prosciutto e lasciate soffriggere per un minuto.



Aggiungete i piselli precedentemente lessati per 5 minuti in abbondante acqua salata e lasciate insaporire per un altro minuto.



In ultimo incorporate la panna e mescolate con un cucchiaio di legno per amalgamare il tutto; regolate di sale.



A parte lessate la pasta, scolatela al dente e trasferitela nella padella con il sugo per mantecarla.



Servite immediatamente con una spolverata di parmigiano grattugiato.