

Fusilli con panna, piselli e prosciutto cotto

Categoria: Farinacei, pasta, riso, cereali

Data: 27.04.2015

Ingredienti per 4 Personen al 100% (quantità netta)

1	x	Condire (sale)
0.4	kg	Pasta alimentare all'acqua
20	g	Burro
120	g	Piselli, surgelati
120	g	Ritagli di prosciutto cotto
0.4	l	Salsa crema (per paste alimentari) '(ric.n. 3.2-10)'
1	x	Condire (sale, pepe)

Mise en place

- Sbianchire i piselli
- Tagliare i ritagli di prosciutto a julienne

Preparazione

- Fare sudare il prosciutto nel burro
- Aggiungere i piselli sbianchiti e stufare
- Aggiungere la salsa e far cuocere un attimo
- Finire di gusto
- Cuocere la pasta al dente in acqua bollente salata
- Scolare
- Mischiare la pasta cotta al condimento

Osservazioni

- Per alleggerire la salsa si può aggiungere un po' di acqua di cottura