

PENNE LARDIATE DI OLIMPIA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- aglio
- sale
- prosciutto crudo (150gr)
- basilico
- pomodori ciliegini (1000gr)
- Parmigiano Reggiano
- penne (320gr)

Come si prepara

Far soffriggere uno spicchio d'aglio e il prosciutto tagliato a cubetti per qualche minuto.

Aggiungere il pomodoro e lasciar cuocere a fiamma moderata per 10 minuti circa.

Aggiungete la pasta scolata al dente e continuare a cuocere per altri 2 minuti a fiamma alta.

Infine aggiungere basilico e parmigiano. Buon appetito.

Difficoltà: 2

Tempo: 20

Tags

ricette utenti, penne, penne lardiate