



PASTA AL CARTOCCIO

blog.giallozafferano.it/cucinadichicca/



Ingredienti per 4 persone:

350 g di pasta tipo farfalle
3 cucchiaini di parmigiano
200 ml di panna da cucina
1 mozzarella
100 g di prosciutto crudo salato tagliato a listarelle
cipolla
2 cucchiaini Olio Extravergine d'Oliva Dante

Preparazione:

Lessate la pasta in acqua bollente salata. Nel frattempo che la pasta arrivi a cottura affettate la cipolla finemente e fatela appassire in una padella con 2 cucchiaini di olio d'oliva, dopodiché unite il prosciutto e scottate per una manciata di secondi. Unite la panna e il parmigiano, ora scolate la pasta e versatela nel condimento, amalgamate bene il tutto in modo che si insaporisca. Ora dividete la pasta in 4 porzioni aggiungete la mozzarella a pezzi e riponete ogni porzione in cartoccio preparato con carta forno oleata e posizionateli nella teglia da forno e cuocete la pasta al cartoccio per 5 minuti a 250° C. Estrateli dal forno e servite subito!