

Pasta cotto e panna

La **pasta cotto e panna** è un primo piatto gustoso e nutriente, molto veloce e semplice da preparare, ottimo anche come piatto unico. Solitamente piace molto ai bambini.

La **pasta cotto e panna** può essere preparata anche con il prosciutto cotto di Praga, che è leggermente affumicato. Per esaltare ulteriormente l'affumicato si può anche spolverizzare con del Fiore Sardo al posto del Parmigiano.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **550Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**

INGREDIENTI

- 1 scalognò
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 50 ml di Brodo vegetale
- Sale
- 50 g di prosciutto cotto a cubetti
- Pepe nero macinato al momento
- 100 ml di panna
- 160 g di pasta
- Parmigiano Reggiano grattugiato

PREPARAZIONE

- Pelare lo scalognò eliminando la buccia esterna di consistenza cartacea e tritarlo molto finemente.
- Mettere in una padella l'olio, lo scalognò, portarla sul fuoco e farlo dorare molto dolcemente. Aggiungere il brodo, un pizzico di sale, abbassare la fiamma e far cuocere per 5 minuti.
- Alzare la fiamma, far asciugare il fondo di cottura e unire il prosciutto cotto. Mescolare per un minuto per fargli prendere sapore, unire una macinata di pepe e spegnere.
- Unire la panna, mescolare bene e coprire.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere un paio di cucchiai di acqua di cottura nella padella del condimento, quindi accendere il fuoco.
- Saltare la pasta scolata a fiamma bassa nella padella del condimento per qualche istante, girando di frequente.
- Servire con una grattugiata di Parmigiano Reggiano.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Farfalle, caserecce, fusilli.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



I consigli di Barbara

Questa pasta è ottima anche **al forno**. Disponila in una pirofila ben unta d'olio, cospargerla con Parmigiano grattugiato e gratinarla. In questo modo è possibile anche conservarla per un giorno in frigorifero, gratinandola solo poco prima di mangiarla. Ottima, se avanza, anche il giorno dopo, scaldata nel forno a 200°C per una decina di minuti. Se tende a scurirsi troppo coprirla con la carta stagnola.

La versione pronta per essere gratinata può anche essere **congelata**. Si conserva così per 3 mesi circa. Al momento di consumarla metterla nel frigorifero la sera prima e scaldarla al momento di mangiarla nel forno come descritto in precedenza.