

Pasta crudo e Parmigiano

La **pasta crudo e Parmigiano** è un primo piatto semplice, realizzato con una crema di Parmigiano Reggiano e striscioline di prosciutto abbrustolite. E' ottima per utilizzare qualche fetta di prosciutto avanzata e Parmigiano Reggiano grattugiato già da qualche giorno. Viene molto bene anche con lo speck.

La **pasta crudo e Parmigiano** è anche una ricetta veloce. Il crudo deve essere solo brevemente abbrustolito e la salsina si prepara in pochi minuti mentre cuoce la pasta.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **460Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**



INGREDIENTI

- 40 g di prosciutto crudo affettato sottile
- 60 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- Sale
- 160 g di pasta
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Pepe

PREPARAZIONE

- Sgrassare bene il prosciutto e tagliarlo a listarelle larghe 1 centimetro e lunghe circa 4.
- Mettere le listarelle in un padellino antiaderente senza alcun condimento e farle abbrustolire su fiamma vivace fintanto che non diventano croccanti.
- Mettere in una padella antiaderente il Parmigiano e appoggiarla sul fornello senza accendere la fiamma.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere un mestolo di acqua di cottura nella padella del Parmigiano. Mescolare accuratamente con una frusta per amalgamare bene e ottenere una crema.
- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche istante, assieme all'olio, girando di frequente.
- Spegnere il fuoco, aggiungere il prosciutto crudo, un'abbondante macinata di pepe e servire.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Caserecce, fusilli, mezze penne.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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