



## Bucatini rustici

### Ingredienti

300 g di bucatini trafilati al bronzo  
100 g di prosciutto crudo in una fetta  
1 cucchiaio di pangrattato  
50 g di mollica di pane integrale  
parmigiano  
olio extravergine di oliva  
prezzemolo  
basilico  
aglio  
pepe

Ricetta per bucatini facili, veloci e gustosissimi. Con il caldo dell'estate o con il freddo dell'inverno: vanno sempre bene.

Tritare finemente il prosciutto con parte del prezzemolo e del basilico ed aggiungere il pangrattato.

Scaldare una padella con poco olio e aglio ed aggiungere il trito e la mollica sbriciolata; far cuocere a fuoco vivace finché risulta ben dorato e croccante. Conservare questo trito in una ciotola.

Nella stessa padella, aggiungere di nuovo un po' d'olio, e uno spicchio d'aglio e far soffriggere; aggiungere i bucatini scolati al dente e saltare. Aggiungere il trito di prosciutto, il pepe, il parmigiano e il prezzemolo e basilico tritati grossolanamente.

Amalgamare bene e servire.