

Pasta alla zingara



Ingredienti

- 1/2 kg di pasta formato a piacere
- Una cipolla media
- 15/20 foglie di salvia
- 200 gr prosciutto cotto
- Burro e olio q.b.
- 3 cucchiari di salsa di pomodoro
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 bicchiere di acqua
- 1 brick di panna da cucina
- Sale e pepe qb

Ottima ricetta proposta con successo al raduno 2019.

Frullare il prosciutto con la salvia e rosolare con la cipolla, l'olio e il burro. Quindi sfumare con il vino bianco, aggiungere la salsa di pomodoro ed il bicchiere di acqua, aggiustare di sale e pepe e far restringere sul fuoco.

Infine aggiungere la panna e far cuocere ancora qualche minuto.

Cuocere la pasta e condirla con il condimento preparato.