

# 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 cucchiaini 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.