



Farfalle con Prosciutto Cotto, Piselli e Panna

Ricetta delle **farfalle** molto **facile** e **veloce** da preparare, potrei definirla una ricetta molto **classica**, qui ho **aggiunto** alla fine dell'**erba cipollina** per dare un **gusto** in più. Puoi usare benissimo anche del **prosciutto cotto fresco** affettato, basta semplicemente spezzarlo con le mani o **tagliarlo** a coltello, se usi **piselli** congelati, puoi scegliere due metodi, o buttarli **in acqua insieme alla pasta** (consigliato) oppure li metti in **padella** per primi, li fai cuocere 6-7 minuti e poi aggiungi il **cotto** e la **panna**. Quando **mescoli la pasta** alla fine se risulta molto liquida, **consiglio** comunque di far **cuocere** la panna **almeno 5 minuti**, puoi aggiungere del **formaggio grattugiato** per amalgamare meglio il tutto.



4
Porzioni



5 min.
Preparazione



12 min.
Cottura

Ingredienti

320 GR	FARFALLE
150 GR	PISELLI
150 GR	PROSCIUTTO COTTO A CUBETTI
200 ML	PANNA
Q.B.	ERBA CIPOLLINA
Q.B.	SALE, OLIO EXTRAVERGINE

Procedimento

1

INIZIA A METTERE L'ACQUA IN PENTOLA CON IL SALE, APPENA BOLLE, METTI LE FARFALLE A CUOCERE

2

IN UNA PADELLA BELLA CALDA AGGIUNGI UN FILO D'OLIO E I CUBETTI DI PROSCIUTTO COTTO, LASCIALI CUOCERE PER 2 MINUTI A FUOCO MEDIO E AGGIUNGI I PISELLI E LA PANNA PER ALTRI 5 MINUTI

3

QUANDO LE FARFALLE SONO COTTE, VERSALE NELLA PADELLA CON LA SALSA, AGGIUNGI L'ERBA CIPOLLINA TRITATA E AMALGAMA IL TUTTO PER BENE A FUOCO ALTO, QUANDO IL TUTTO RISULTA BEN LEGATO SERVI

Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
459	22,58 gr	63,08 gr	12,47 gr