



PAPPARDELLE AL "CAPRICE"

Ingredienti per 4 persone:

600 gr. di Pappardelle SPIGA D'ORO

100 gr. di funghetti

100 gr. di prosciutto cotto

1 bicchiere di panna liquida

200 gr. di pomodori pelati

50 gr. di burro

Noce moscata e parmigiano q.b.

In una pirofila molto larga fate fondere il burro a fuoco molto basso e unitevi i funghetti tagliati a pezzetti. Fate rosolare per circa 10 minuti, quindi unite il prosciutto tagliato a pezzetti e fate cuocere ancora per 4-5 minuti, incorporandovi una grattatina di noce moscata. In acqua abbondante e salata, fate lessare le Pappardelle e scolateli ancora al dente. Ponete queste ultime sul fuoco basso, unendovi il composto di prosciutto e funghetti e mescolando continuamente aggiungete la panna liquida e la salsa di pomodori (che avrete nel frattempo preparata a parte). Tenete sul fuoco per circa 3-4 minuti, mescolando continuamente e servite con abbondante parmigiano grattugiato.