



TAGLIOLINI AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

600 gr. di Tagliolini SPIGA D'ORO

150 gr. di prosciutto crudo

30 gr. di burro

3 cucchiaini di olio

1 scatola di pomodoro pelati

1 carota

3 costole di sedano

Mezza cipolla

Sale, pepe, parmigiano q.b.

Tritate finemente la carota, il sedano e la cipolla. Mettete tutto in un tegame con olio, burro e il prosciutto tagliato a pezzetti. Fate soffriggere a fuoco lento, poi aggiungete i pomodori pelati e spappolateli con la forchetta. Salate, pepate e fate cuocere per circa 20 minuti. Cuocete i Tagliolini in acqua salata, scolateli piuttosto al dente e rovesciateli in una zuppiera. Conditeli con il sugo preparato e spolverizzate con abbondante parmigiano.