

Penne al baffo

Autore : Carolina Barra

Data : 24 Maggio 2022



Ingredienti

320 grammi di penne
100 grammi di prosciutto cotto a dadini
250 ml di panna fresca
150 ml di passata di pomodoro
1 cipolla piccola
Olio EVO q.b.
Sale q.b.
Prezzemolo q.b.

Procedimento

Le penne al baffo sono una ricetta di quelle rapide che possiamo fare quando abbiamo poco tempo o voglia di cucinare. Ognuno ha la sua variante, la costante sono il pomodoro e la panna. Questa è la versione che preferisco.

Innanzitutto, tritiamo finemente la cipolla, poi, la facciamo appassire in una padella abbastanza capiente in olio EVO caldo.

Tagliamo a dadini i prosciutto e tritiamo anche il prezzemolo e li aggiungiamo al soffritto.

Lasciamo insaporire con la cipolla un paio di minuti, per unire la panna e la passata di pomodoro, regolando di sale.

Mescoliamo il tutto, lasciandolo addensare, fino a far assumere al nostro sugo una piacevole consistenza cremosa; dovrà legarsi alla pasta nel migliore dei modi.

In abbondante acqua salata facciamo cuocere le penne, che scoliamo al dente e saltiamo in padella per amalgamare al condimento.

Impiattiamo, magari decorando con un ciuffo di prezzemolo o con del prezzemolo tritato.

Serviamo la pasta ben calda, accompagnandola con un Ischia Rosso.

Buon appetito!