

PRIMI PIATTI

Pennette alla viennese

Origine: Austria

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo pennette	400 g
Burro	60 g
Prosciutto cotto a dadini	150 g
Pomodori pelati	500 g
Origano	
Panna da cucina liquida	1 confezione
Peperoncino in polvere	
Formaggio parmigiano grattugiato	
Sale	

Preparazione

- 1 In una padella capiente, meglio se antiaderente, fate fondere il burro e rosolate il prosciutto cotto a dadini per pochi minuti.
- 2 Successivamente, aggiungete i pomodori pelati, l'origano, il sale, il peperoncino in polvere e continuate la cottura coprendo la padella con un coperchio o con la carta alluminio.
- 3 Controllate di tanto in tanto la salsina e a cottura ultimata, unite la panna liquida da cucina. Mescolate dolcemente il tutto e nel frattempo, scottate in acqua salata le pennette.
- 4 Scolatele al dente e versatele in padella amalgamandole al resto. Spolverizzatele con il parmigiano grattugiato e servitele subito calde.