



Pasta al prosciutto cotto e zafferano - [Visualizza sul sito](#)
di cBarby

Di cBarby
Ricetta molto semplice, e pratica.
Ingredienti:

- 350 g di pasta tipo qualsiasi
- 250 g di panna liquida
- 30 g di burro
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 200 g di prosciutto cotto (fette da 200 g)
- 1 bustina di zafferano (a chi piace)

Preparare la salsa: portare ad ebollizione la panna, unire il prosciutto tagliato a fettine e far bollire finché la panna si è ridotta di circa metà, bustina di zafferano.
Togliere dal fuoco, unire il burro, il parmigiano, il prezzemolo e mescolare.
Cuocere la pasta al dente, tenendo la salsa in caldo, coperta, su una fiamma leggerissima.
Poi condirla e servire.



foto di Line