

FUSILLI CON PISELLI E PROSCIUTTO

La pastasciutta che suggeriamo oggi è particolarmente adatta a chi è una buona forchetta ma anche a chi ha un po' di tempo per stare ai fornelli. Infatti per cucinarla vi occorreranno cinquanta minuti ma sarete sicuri di soddisfare l'appetito dei vostri commensali perché è ricca e prelibata, condita com'è con piselli e prosciutto, delicati e molto nutrienti

Ingredienti per 4 persone • Fusilli: g 350 • Prosciutto cotto affettato: g 200 • Fontina: g 100 • Pangrattato: g 50 • Parmigiano grattugiato: g 80 • Piselli surgelati: g 300 • Salsa di pomodoro: g 300 • Cipolla: g 50 • Olio extravergine di oliva • Sale e pepe

In una padella con l'olio rosolate la cipolla affettata e i piselli, versate la salsa di pomodoro, coprite e cuocete per 20 minuti. Cuocete i fusilli in acqua salata, scolateli al dente, versateli nella padella con i piselli e amalgamate. Disponete uno strato di fusilli in una pirofila, adagiate le fettine di fontina e di prosciutto

cotto e ripetete l'operazione ancora una volta, quindi cospargete la superficie con il parmigiano grattugiato e il pangrattato, irrorate con un filo di olio e gratinate la preparazione nel forno a 200 gradi per 10 minuti, prima di servire.

Tempo di preparazione: 50 minuti

FACILE

