

## PENNE IN SALSA ALL'AGLIO PICCANTI

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE



400g DI PENNE  
SGAMBARO  
ETICHETTA GIALLA



SALSA  
ALL'AGLIO  
(VEDI BOX)

### COME PREPARARE LA SALSA ALL'AGLIO

- 200g DI PROSCIUTTO COTTO
- 3 SPICCHI D'AGLIO TRITATI
  - 250g DI PANNA
  - 250g DI LATTE
- 20g DI PREZZEMOLO TRITATO
  - 4 TUORLI
- 50g DI PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI GRATTUGGIATO
  - OLIO EVO
  - SALE GROSSO E FINO
  - PEPE NERO

In una casseruola capiente versate un filo d'olio e fatelo scaldare; aggiungete l'aglio tritato finemente e rosolatelo fino a che avrà raggiunto un colore dorato. Aggiungete il prosciutto cotto tagliato a julienne e fatelo insaporire per circa 1 minuto prima di fermare la cottura con la panna e il latte. Lasciate cuocere la salsa per 10 minuti, togliete dal fuoco e aggiungete il prezzemolo tritato.

### PROCEDIMENTO E FINITURA

Cuocete le penne in abbondante acqua salata; una volta cotta e scolata, saltate la pasta nella salsa. Completate la preparazione mantecando con i tuorli e il parmigiano come se fosse una carbonara: dovrà risultare una salsa dalla consistenza cremosa.

### IMPIATTAMENTO

Spolverate la base del piatto con parmigiano e una grattata di pepe nero prima di adagiarvi le penne con il loro condimento.

*Buon appetito!*

OTTIMA  
ANCHE CON  
FUSILLI,  
TRIVELLINE,  
TORTIGLIONI,  
CASARECCE!