

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Farfalle con prosciutto cotto e mozzarella

Strawberry · Wednesday, July 27th, 2011

Ingredienti:(4 persone)

- 400gr farfalle
- 300gr mozzarella
- 500gr pomodori ramati
- 200gr prosciutto cotto pezzo unico
- mezza cipolla
- basilico
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Lavate e tagliate a pezzetti i pomodori, lasciatene un pò da parte e il resto dei pomodorini metteteli in una casseruola con un filo di olio e la cipolla affettata, salate, coprite e lasciate cuocere per 10 minuti e lasciate raffreddare. In una ciotola tagliate a dadini il prosciutto cotto e la mozzarella, aggiungete i pomodorini cotti e gli altri lasciati da parte, aggiustate di sale, pepate e aggiungete qualche fogliolina di basilico. Cuocete le farfalle in acqua salata, scolatele e lasciateli intiepidire, amalgamate le farfalle con il condimento e cospargete con un filo di olio.

This entry was posted on Wednesday, July 27th, 2011 at 3:45 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.