

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Mezze maniche con patate e prosciutto cotto

Strawberry · Monday, March 24th, 2014

Ingredienti:(4 persone)

- 350gr mezze maniche
- 150gr zucchine
- 200gr patate
- 100gr prosciutto cotto a fette
- 100gr provola affumicata a fettine
- 50gr burro
- 50gr grana grattugiato
- 100gr pangrattato
- sale

Preparazione:

Riducete a pezzetti le patate e le zucchine, fatele lessare in acqua salata divise, le patate per 15 minuti e le zucchine per 10 minuti. Cuocete la pasta in acqua salata, a metà cottura scolatela, trasferitela in una ciotola, unite le patate e le zucchine lesse, il grana grattugiato e mescolate. Ungete una pirofila con il burro, spolverate con il pangrattato, disponete la metà della pasta, coprite con le fette di provola e di prosciutto cotto, unite la pasta rimasta, coprite con prosciutto e provola, cospargete con il pangrattato e cuocete in forno a 180° per 15 minuti.

This entry was posted on Monday, March 24th, 2014 at 6:20 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.