

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Penne con carciofi e prosciutto

Strawberry · Tuesday, November 12th, 2013

### Ingredienti:(4 persone)

- 400gr penne
- 4 carciofi
- 200gr salsa di pomodoro
- 200gr prosciutto a dadini
- 200gr mozzarella
- 100gr parmigiano grattugiato
- mezzo bicchiere vino bianco
- mezza cipolla
- olio extravergine
- sale

### Preparazione:

Pulite i carciofi, togliete le foglie dure, lavateli e tagliateli a spicchi fini, fateli rosolare in una padella con un filo di olio e il vino, salate e lasciate cuocere per 5 minuti. In una padella, versate un filo di olio e aggiungete la mezza cipolla tritata finemente, fate rosolare e aggiungete la salsa di pomodoro, salate e lasciate cuocere per 10 minuti a fuoco moderato. Cuocete le penne in acqua salata, scolatele al dente e conditele con la salsa di pomodoro. Ungete una pirofila e versate metà delle penne, aggiungete metà dei carciofi, metà della mozzarella tagliata a dadini, metà dei cubetti di prosciutto e una spolverata di parmigiano, coprite con il resto delle penne e coprite con l'altra metà degli ingredienti, mettete in forno a 200° per 15 minuti, lasciate riposare per 5 minuti prima di servire.

This entry was posted on Tuesday, November 12th, 2013 at 5:21 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.

