

# Cartucce della suocera

Le ricette di primi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

300 g pasta tipo penne rigate  
8 cucchiari salsa di pomodoro  
8 cucchiari panna liquida  
200 g prosciutto cotto  
4 cucchiari formaggio parmigiano  
4 cucchiari formaggio pecorino  
50 g burro

## Preparazione

Cuocete la pasta. Nel frattempo mettete in un tegamino la salsa di pomodoro e la panna, facendola bollire. Scolate la pasta, conditela col burro e la salsa preparata, aggiungete il formaggio e il prosciutto tagliato a listarelle e servite.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>