

Cartucce per chi le ha già sparate tutte

Le ricette di primi su RicetteItalia.org

Per 2 persone:

150 g pasta tipo penne rigate
4 cucchiaini salsa di pomodoro
4 cucchiaini panna liquida
100 g prosciutto cotto
2 cucchiaini formaggio parmigiano
2 cucchiaini formaggio pecorino
25 g burro

Preparazione

Cuocete la pasta, intanto fate bollire la salsa di pomodoro e la panna. Dopo aver scolato la pasta conditela con il burro e la salsa che avete appena bollito, aggiungete anche il prosciutto tagliato a pezzettini e i formaggi. A questo punto servite e date lo start ai vostri figli o commensali, in modo che possano riprendere il lancio del cibo; il risultato è assicurato.

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

<http://www.ricetteitalia.org>