EXPO - giugno

STRACCETTI AI PORRI E PROSCIUTTO

La mia nonna Anna faceva la sfoglia a mano , ma dubito che voi abbiate tempo e voglia di imitarla ; io ho trovato un escamotage : potete usare le tagliatelle o le pappardelle o una qualunque pasta fresca all' uovo purché larga o addirittura prendere le sfoglie di pasta fresca per lasagne e tagliarla a strisce piuttosto larghe.
A questo punto dovrete tagliare le strisce in diagonale a pezzetti di 4/5 centimetri in modo da ottenere gli straccetti

dosi x 6 persone

gr. 400 di pasta fresca all' uovo
gr. 300 di prosciutto cotto a dadini
gr. 30 di burro
gr. 50 di parmigiano grattugiato
4 porri medi o 2 grandi
2 cucchiai di passata di pomodoro
5 cucchiai d' olio
1 bicchiere di vino bianco
ml. 200 di panna fresca

** pulire bene i porri e tagliare la parte bianca a rondelle
** scegliere le parti più tenere delle foglie verdi del porro a tagliarle a julienne

in un tegame capiente che possa contenere anche la pasta

** con tre cucchiai d' olio ed il burro far rosolare bene il porro per 2 minuti
** aggiungere il prosciutto , la salsa di pomodoro e il vino - salate e pepate
** coprire e cuocere a fuoco dolce per 15 / 20 minuti
** portare a bollore l' acqua con 2 cucchiai d' olio e cuocere gli straccetti al dente
** scolare gli straccetti e versateli nel tegame con il condimento
** far insaporire bene
** aggiungere la panna e mescolare
** insaporire con una bella macinata di pepe
** cospargere con il parmigiano e servire