

Buono e conveniente: Farfalle con piselli, prosciutto e panna per CHF 12.60



Questo piatto di pasta saporito e cremoso costa meno di 13 franchi per 4 persone

Gli italiani affermano spesso che la panna in cucina la usa chi non sa cucinare. Non potete nemmeno immaginare quante discussioni ho già avuto su questo argomento – ai, ai, ai! E ogni volta mi infervoro, dato che essendo per metà italiana ho due cuori che battono dentro di me. È indiscutibile che la cucina italiana sia una delle migliori al mondo, ma in Svizzera abbiamo semplicemente una cultura culinaria diversa. La panna così come le erbe fresche e le patate fanno parte del repertorio della cucina svizzera e diciamoci la verità – cosa sarebbe il mondo senza lo Sminuzzato alla zurighese o [Fettine alla panna con tagliolini](#) _____?

le

Questa settimana vi proponiamo qui nel blog Denner uno dei pochi piatti italiani dove la panna è un must. È nota come pasta alle cinque P. La mia versione si discosta parecchio dall'originale; gli italiani avrebbero ragione nel dire che ho «svizzerizzato» la ricetta, ma in cucina tutto è lecito. Punto e basta.

- 150 g di prosciutto di spalla
- 200 g piselli, congelati
- 0,5 dl di vino bianco
- 3 dl di panna semigrassa
- ½ cipolla, grattugiata
- Mezzo spicchio d'aglio pressato
- Prezzemolo fresco tritato
- 4 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- ½ cucchiaino di farina
- Sale e pepe

1. Rosolare l'aglio e la cipolla in un po' di burro per arrostire fino a quando la cipolla diventana trasparente.
2. Aggiungere il prosciutto e continuare ad arrostire brevemente.
3. Cospargere di farina, arrostire per altri 1-2 minuti, poi smorzare con il vino bianco, unire i piselli, lasciare sobbollire per altri 2 minuti finché il vino non è quasi completamente evaporato.
4. Aggiungere la panna semigrassa e il prezzemolo fresco, ridurre la fiamma al minimo e lasciare cuocere per ca. 10 minuti. Attenzione: controllare alla fine che i piselli siano cotti.

5. Alla fine aggiungere il parmigiano e mescolare il tutto, aggiustare di sale e pepe e versare la salsa sulle farfalle cotte al dente.

Durata circa 25 minuti