# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Fusilli e piselli !!!

## Per i bambini che non vogliono la pasta rossa.....ma anche per i papà!!!!!



**Difficoltà**
facile

**Quantità**
4 persone

**Tempo**
20 minuti

**Ingredienti**

- Fusilli - 400 g
- piselli -200 g
- prosciutto cotto - 2 fette
- panna -200 g
- parmigiano - 50 g
- sale - q.b.
- olio - 2 cucchiai

### Preparazione

Mettete la pentola dell'acqua per cuocere la pasta sul fuoco. Prima di arrivare all'ebollizione salatela. Nel frattempo che l'acqua riscalda mettete in una padella un filo d'olio e il prosciutto cotto fatto a dadini. Fate rosolare un minuto e aggiungete i piselli che avevate già cotto. Rosolate un altro minuto e aggiungete la panna. Fate cuocere qualche minuto e aggiungete un po' di parmigiano. Scolate la pasta e versatela nel tegame. Fate amalgamare e aggiungete il restante parmigiano. Servite subito, ……calda!!! I vostri bambini vi ringrazieranno e…… forse anche i papà!!!