

## Fusilli con prosciutto, piselli ed emmental

Scritto da Cristina Bruno

Giovedì 21 Febbraio 2013 09:46 - Ultimo aggiornamento Giovedì 21 Febbraio 2013 10:00

---

## Fusilli con prosciutto, piselli ed emmental

La pasta con piselli e prosciutto è un classico. Proviamo ad aggiungere del formaggio dolce, come l'emmental, per arricchirne il sapore.



Dosi per quattro persone: 400 gr di fusilli, 250 gr di piselli, 250 gr di prosciutto cotto a cubetti, 250 gr di emmental, sale, olio, formaggio grana, cipolla.

Preparare un soffritto di cipolla e saltare i piselli. A fine cottura aggiungere il prosciutto cotto e l'emmental a fettine. Nel frattempo cuocere la pasta. Una volta cotta, scolarla, condirla con il composto e spolverarla con il grana. Servire calda.