

Penne con funghi, prosciutto e cipolle

Scritto da Cristina Bruno

Giovedì 15 Marzo 2012 11:05 - Ultimo aggiornamento Giovedì 15 Marzo 2012 11:10

Penne con funghi, prosciutto e cipolle

Ecco un'altra ricetta della serie cucina facile e veloce. Pochi ingredienti facilmente reperibili e in un attimo il piatto è pronto.



Dosi per quattro persone: 400 gr di penne, 2 cipolle, 200 gr di prosciutto cubetti, 300 gr di funghi trifolati già cotti, olio, sale, formaggio grana.

Soffriggere le cipolle tagliate a rondelle e quindi aggiungere funghi e prosciutto. Cuocere la pasta e al termine condirla con il composto. Servire calda con formaggio grana grattugiato.