FARFALLE PROSCIUTTO E PISELLI

PROGRAMMA AUTOMATICO **2**

26′

4 PERSONE

ACCESSORI:
pala mescolatrice / lama standard

INGREDIENTI

40	g	olio extravergine di oliva
30	g	scalogno tritato
100	g	prosciutto a cubetti
8	g	sale
200	g	piselli
400	g	acqua
200	g	panna
320	g	farfalle Agnesi
q.b		pepe nero macinato
q.b		parmigiano grattuggiato

E' possibile aumentare le dosi fino a +50%.
Verificare la cottura allungando se necessario i tempi.

PREPARAZIONE

Inserire nella tazza la lama standard , lo **scalogno** e tritare.

velocità 8 — 20″ — -

ESECUZIONE

F1
Inserire nella tazza la pala mescolatrice con l'**olio** e il **prosciutto**, e soffriggere.

F2
Inserire i **piselli**, l'**acqua** e la **panna**.

F3
Aggiungere la **pasta**, il **pepe** ed il **sale**.
A cottura avanzata, intervenire eventualmente con la spatola dal basso verso l'alto, per aiutare la mescolatura.

F4
Aprire il coperchio, aggiungere il **parmigiano** e mantecare.