

# Pasta con prosciutto e formaggio di capra



## ingredienti

180 g di pasta di grano duro  
120 g di prosciutto cotto  
80 g di formaggio fresco di capra  
2 tazzine di latte  
sale, pepe

## PREPARAZIONE

5 min

## COTTURA

15 min

## TEMPO TOTALE

20 min

2 persone

## procedimento

In una pentola, portare ad ebollizione abbondante acqua salata e, quando bolle, lessarvi la pasta.

Nel frattempo, preparare il condimento. Tagliare le fette di prosciutto a listarelle; in un saltapasta, radunare il formaggio fresco e stemperarlo con il latte, fino ad ottenere una crema. Scaldare a fiamma bassa fino ad ottenere un composto omogeneo.

Quando la pasta sarà cotta, scolarla e trasferirla nel saltapasta, quindi unire il prosciutto, pepare, se necessario regolare di sale (probabilmente non sarà necessario) e saltare qualche minuto per distribuire bene il condimento. Servire subito.