

# Garganelli panna, prosciutto e piselli

Categoria: Portate - Paste Asciutte



## Informazioni Generali

Preparazione: 5 min	Cottura: 20 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Bassa	

I garganelli con panna, prosciutto e piselli sono una pietanza molto appetitosa e sostanziosa per la presenza della panna e del parmigiano.

Il condimento usato per questo primo piatto, che potete accompagnare anche con altri formati di pasta, riscuoterà grande successo tra adulti e piccini, che ne andranno davvero ghiotti!

I garganelli con panna, prosciutto e piselli sono una ricetta semplicissima e veloce da preparare, l'ideale quando si ha poco tempo ma si vuole preparare un piatto gustoso e ricco!



## Ingredienti

>> Burro 40 gr	>> Panna fresca 100 ml	>> Pepe nero macinato a piacere	>> Prosciutto cotto a dadini 120 gr
>> Noce moscata 1 pizzico	>> Pasta garganelli 400 gr	>> Piselli surgelati 150 gr	>> Sale q.b.
>> Olio di oliva 2 cucchiari			

### ...per spolverizzare

>> Parmigiano Reggiano  
grattugiato a piacere

## Preparazione



Per preparare i garganelli panna, prosciutto e piselli iniziate ponendo in un tegame due cucchiari di olio di oliva, quando sarà caldo versatevi i piselli (1), mescolate bene e coprite quindi il tegame con un coperchio lasciando uno sfiato. Lasciate cuocere a fuoco dolce, aggiungendo poco alla volta poca acqua calda, fino a cottura avvenuta. In una padella antiaderente mettete a sciogliere il burro, aggiungete il prosciutto cotto a dadini e fatelo appena rosolare (2), poi aggiungete la panna (3),



il pepe macinato (4), la noce moscata, i piselli (5) e aggiustate eventualmente di sale. Lessate i garganelli in abbondante acqua

in porro tritato (4), la cipolla (5), il prosciutto cotto (6) e il formaggio (7).  
salata (6), e quando saranno al dente, scolateli e fateli saltare un minuto in padella assieme al condimento preparato; poneteli poi nei piatti da portata e spolverizzateli con abbondante Parmigiano Reggiano grattugiato, oppure portate il formaggio in tavola e lasciate che i commensali si servano da soli.

## Consiglio

---

Se volete potete apportare una piccola modifica alla ricetta tritando finemente uno scalogno o una piccola cipolla, e facendola dorare nel burro insieme al prosciutto cotto.

I garganelli potranno essere sostituiti da altri formati di pasta, come per esempio le farfalle, le tagliatelle, i fusilli o le penne. Il prosciutto cotto potrà essere tagliato a dadini (acquistando un'unica fetta spessa di salume) o a listarelle (se avete del prosciutto cotto affettato finemente).

## Curiosità

---

I garganelli prendono il loro nome dalla parola dialettale emiliana "garganel", che indica l'esofago del pollo del quale ne ricordano la forma.

Per prepararli in casa, bisognava tirare una sfoglia, tagliarla in quadratini, avvolgerli uno ad uno attorno ad un bastoncino e farli rotolare su di un pettine da tessitura, che conferiva le caratteristiche striature della pasta.