

Linguine mediterranee con prosciutto arrosto e mozzarella



> 30 min.



Semplice



Zubereitung

1. Preriscaldare il forno a 180 °C. Disporre il prosciutto su una teglia nel forno e cuocerlo per circa 10 minuti fino a renderlo croccante.
2. Nel frattempo, mettere a bollire una pentola d'acqua salata e cuocere la pasta al dente.
3. Nel frattempo, versare l'olio d'oliva in una padella e soffriggere la cipolla tagliata a dadini a fuoco medio. Aggiungere la pancetta tagliata a dadini e soffriggere anche questa. A questo punto, aggiungere tutti gli altri ingredienti, tranne la mozzarella, e cuocere fino a raggiungere la consistenza desiderata.
4. Infine, versare il sugo sulle linguine e ripiegarle.
5. Strappare la mozzarella e metterla sopra.
6. Servire con prosciutto, erbe fresche o rucola e parmigiano e qualche goccia di olio d'oliva.

Zutaten

- 500 g di linguine
- 1 cucchiaino di olio all'aglio
- 1 cucchiaino di sciroppo d'agave o sciroppo d'acero
- 3 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- 1 cipolla rossa tagliata a dadini
- 1 cucchiaino di erbe di Provenza o erbe fresche tritate come rosmarino o timo
- 300 ml di panna
- 50 g di prosciutto crudo a scelta, ad es. Serrano
- 150 g di pancetta a dadini
- 2-3 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 confezione di mozzarella GOLDSTEIG
- Sale marino in fiocchi, pepe