

Tagliatelle panna, piselli e prosciutto

500 g. tagliatelle all'uovo (peso secco)
200 g. prosciutto cotto in una sola fetta
300 g. pisellini primavera anche surgelati
1 porro
50 g. olio d'oliva
30 g. burro
100 g. crema di latte o panna liquida
1100 g. acqua
1 cucchiaino di dado Bimby o sale grosso
10 g. brandy
30 g. parmigiano grattugiato
pepe bianco

- Nel boccale il porro 2 sec. vel.5, riunire il composto con la spatola
- Aggiungere olio, burro 5 min. 100° vel. Soft
- Nel frattempo tagliare il prosciutto cotto a cubetti, inserirlo nel boccale 3 min. temp. Varoma vel. Soft Antiorario senza misurino
- Aggiungere il brandy 2 min. temp. Varoma vel. Soft Antiorario senza misurino
- Aggiungere i piselli 4 min. temp. Varoma vel. Soft Antiorario lasciando il misurino
- Aggiungere acqua, dado Bimby o sale 8 min. 100° vel. Soft Antiorario
- Aggiungere le tagliatelle sistemando le matassine in piedi una vicino all'altra (se non entrano tutte nel boccale tenere 2 matassine da parte e inserirle dopo 2 min. di cottura, si cuoceranno ugualmente bene come le altre) cuocere per il tempo indicato sulla confezione temp. Varoma vel. Soft Antiorario; a 1 min. dal termine versare la panna dal foro del coperchio.
- Al termine riporre in una pirofila, mantecare con il parmigiano grattugiato mescolando con 2 forchette e spolverare con pepe bianco.