Mezzemaniche prosciutto e zenzero

Esperimento svuotafigo!

Bisogna preparare il pranzo, non sono andata a fare la spesa, cosa m'invento? Non sia mai che presenti a mio marito un piatto di pasta in bianco…

Apro il frigo e scruto con attenzione ogni ripiano… e mi trovo davanti un pezzo di radice di zenzero, un po' di prosciutto crudo avanzato dalle piadine della sera prima, un pezzetto di burro e una mezza fetta di un pecorino sardo semistagionato…

mmmh azzardo, li metto insieme, vediamo cosa ne viene fuori…

Ingredienti:

- 150 gr di mezzemaniche
- 1 radice di zenzero fresco
- 2 fette di prosciutto crudo
- 1 noce di burro
- pecorino sardo semistagionato da grattugiare

Procedimento:

Prima cosa metto a bollire l'acqua per cuocere la pasta,

intanto inizio a preparare gli ingredienti, grattugio 2-3 cucchiai di zenzero, e faccio a striscioline le fette di prosciutto.

L’acqua bolle e butto la pasta. In una padella calda metto 1/3 delle striscioline di prosciutto che faccio diventare croccanti, le tolgo e le motto da parte, le userò alla fine per guarnire. Nella stessa padella metto a sciogliere il burro con lo zenzero grattugiato, faccio andare per un minuto e aggiungo anche il prosciutto rimasto, lascio sul fuoco davvero un paio di minuti al massimo.

Scolo la pasta molto al dente e la butto in padella insieme a circa mezzo mestolo di acqua di cottura, faccio andare fino ad ottenere una cremina buonissima. Per ultimo, ancora in padella ma a fuoco spento, aggiungo il pecorino grattugiato, amalgamo bene e servo in piatto con qualche fettina di prosciutto croccante sopra.

Oh sembra un piatto serio e mio marito non ha nemmeno borbottato, di solito è una pila di fagioli… SCHERZO!!! □ :*