

Fettuccine di Campofilone con prosciutto e limone

Eierbandnudeln mit Schinken und Limone

250g Fettuccine di Campofilone
80g luftgetrockneter Schinken, in feine Streifen geschnitten
etwa 70 ml gutes Olivenöl
40g Parmesan, gerieben
1 Büschel Petersilie, fein gehackt
etwa 4g Zitronenschale, gerieben

In einer Pfanne das Olivenöl mit den Schinkenstreifen leicht erwärmen. Die Pasta in reichlich Salzwasser 11/2 Minuten kochen lassen; anschließend sofort abgießen und dabei das Kochwasser auffangen. Die Nudeln in die Pfanne geben, durchschwenken, ev. etwas vom Kochwasser zufügen und für 1 Minute die Hitze erhöhen. Nun den Herd ausschalten, den Abrieb der Zitrone, den geriebenen Parmesan und die gehackte Petersilie unterheben. Gegebenenfalls noch etwas Nudelkochwasser oder ein paar Tropfen Olivenöl zum Abrunden hinzufügen.

Buon appetito !

