



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## Tagliolini di Campobasso



**4** Persone

**primi** Categoria

**facile** Difficoltà

**15 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una padella, una pentola**

### **Ingredienti**

- 400 gr di tagliolini
- 150 gr di prosciutto crudo
- 1 cipolla
- olio extravergine d'oliva
- prezzemolo
- peperoncino
- sale
- pepe

## **Preparazione Tagliolini di Campobasso**

### **Passo 1.**

Preparate un soffritto con cipolla tritata finemente e peperoncino.

### **Passo 2.**

Mettete a cuocere i tagliolini.

### **Passo 3.**

Aggiungete il prosciutto tagliato a listarelle e un paio di cucchiaini dell'acqua di cottura della pasta.

### **Passo 4.**

Unite infine il prezzemolo e condite i tagliolini.

#### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)