



## Fettuccine con prosciutto cotto “San Marino”

### *Ingredienti per 4 persone:*

Gr. 400 di Fettuccine all'uovo  
Gr. 300 di prosciutto cotto “San Marino” in fette un po' spesse  
Gr. 80 di mascarpone  
Gr. 30 di parmigiano grattugiato  
Scorza di ½ limone grattugiata  
Un cucchiaino di panna da cucina

### *Preparazione:*

Cuocere la pasta al dente in abbondante acqua salata. Ridurre il prosciutto cotto “San Marino” in striscioline, metterlo in un tegame insieme ad una cucchiainata di panna e intiepidire per alcuni minuti. In una terrina calda mettere il mascarpone, il parmigiano e mescolare. Aggiungere le fettuccine ben calde, il prosciutto cotto “San Marino” e la scorza di limone.