



Tagliolini al porro e Culatello di San Marino

Ingredienti per 4 persone:

400 gr. di tagliolini
100 gr. di **Culatello di San Marino** (tagliato spesso 3 mm)
1 porro
Olio sale e pepe
Prezzemolo
Parmigiano

Preparazione:

Pulire e lavare il porro e tagliarlo a rondelle. Farlo soffriggere in olio con sale, pepe e prezzemolo a fuoco medio. Tagliare a julienne. Aggiungere il **Culatello di San Marino** e aggiungerlo alla preparazione facendolo dorare leggermente e toglierlo dal fuoco. Cuocere i tagliolini in abbondante acqua bollente e salata. A cottura ultimata scolarli e metterli in padella e farli saltare, aggiustando il sapore. Servire guarnendo con del parmigiano, un filo d'olio e pepe.