Mi sa che fra un pò potrò aprire una nuova rubrica "La ricettina della sera" .  
  
Oggi veramente in previsione avevo spaghetti con sugo di pesce poi qualcuno mi ha fatto notare che con gli stessi ingredienti se ne potevamno ricavare dei bei agnolotti,giusto!!!!!!!!!!!!!!!(d'altra parte il pesce era freschissimo e potrà affrontare una nottata di frigo senza rovinarsi) e stasera che mi pappo   
e allora cambio di programma e via con questi strozzapreti.  
  
Le dosi sono per tre persone.  
350 gr di strozzapreti.  
150 gr di porcini trifolati(io mi son fatto le scorte ma vanno bene anche funghi di coltura)con olio aglio e prezzemolo.  
150 gr di prosciutto cotto in unica fetta a pezzi grossetti.  
1\2 scatoletta di pisellini primavera.  
Passata di pomodoro qb.  
1 noce di burro.  
Sale e pepe nero qb.  
3-4 cucchiai di panna da cucina.  
Parmigiano grattugiato a piacere.  
  
Prima cosa rosolare il prosciutto nel burro senza seccarlo e trifolare i funghi.

Quando i funghi son pronti uniteli nella padella al prosciutto e ai piselli e fate insaporire.

Unite la salsa,un mestolino di brodo e fate cuocere coperto a fiamma bassa fino a cottura dei pisellini non occorreranno più di 10 minuti un quarto d'ora.

Calate gli strozzapreti,questi erano di pasta fresca comprati in pastificio,7-8 minuti di cottura quindi salsa e pasta vanno di pari passo.

Non resta che spadellare e servire ben caldi e cosparsi con un bel pugno di parmigiano.  
Scusate le patacche laterali nel piatto da portata ma non potevo aspettare  
se si raffredda una preparazione di questo tipo si rovina irrimediabilmente.