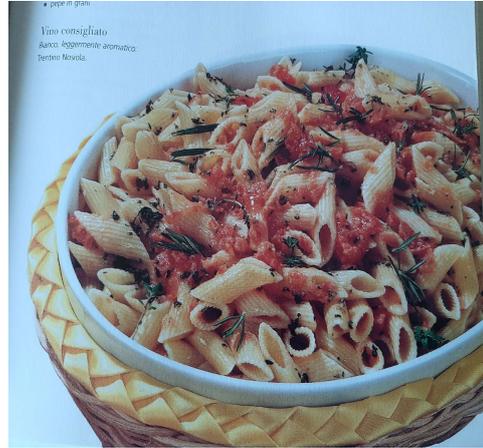


# PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

## Strana storia di Rosina

C'era una volta una bambina  
Che si chiamava Rosina.  
Ancora non sapeva parlare,  
ma solo strane parole pronunciare,  
Chi le capisce bravo sarà  
e un bel regalo avrà.  
Rosina così diceva  
e la sua mamma rideva, rideva  
" inghene  
Tinghene  
Buruffine'  
Abule  
Babule  
Strambule'  
È così che della storia di Rosina  
venne fatta una buona salsina!



## Mezze penne di rosina

### Ingredienti per 4 persone

300 gr di penne  
150 gr di ricotta  
100 gr di prosciutto cotto a dadini  
2 cucchiaini di salsa di pomodoro  
2 cucchiaini di parmigiano grattugiato  
Una noce di burro  
sale

### Preparazione:

Scaldate in una padella il burro aggiungete il prosciutto, la salsa di pomodoro e fate cuocere per qualche minuto, quindi incorporate la ricotta e mescolate bene il tutto, regolate di sale. Cuocete in abbondante acqua salata le pennette, scolate e condite con la salsa e il parmigiano grattugiato.

