

ΤΟRTELLINI ΜΕ ΠΡΟΣΟΥΤΟ ΚΑΙ ΛΙΑΣΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ



- 400γρ Tortellini με τυρί Melissa
- 8 κουταλιές σούπας λάδι
- 300γρ. προσούτο ψιλοκομμένο
- 1 κρεμμύδι τριμμένο
- 5 κουταλιές σούπας λεμόνι
- ½ κουταλάκι γλυκού θυμάρι ξηρό ή 1 κουταλάκι φρέσκο
- 80 γρ κουκουνάρι
- 150 γρ ντοματάκι λιαστό κομμένο στα 4
- αλατοπίπερο

Σοτάρουμε στις 7 κουταλιές λάδι το κρεμμύδι. Βράζουμε τα ζυμαρικά al dente (1 λεπτό λιγότερο από ότι λένε οι οδηγίες βρασμού). Επειτα σοτάρουμε το κουκουνάρι στη 1 κουταλιά λάδι που έχει μείνει. Ρίχνουμε τα ζυμαρικά μέσα στην κατασαρόλα με το κρεμμύδι, προσθέτουμε το λεμόνι, το θυμάρι, το αλατοπίπερο, τις λιαστές ντομάτες και το προσούτο. Ανακατεύουμε ελαφρά για 2 λεπτά σε σιγανή φωτιά. Προσθέτουμε τα κουκουνάκια και σερβίρουμε αμέσως.