PASTA AL SUGO BIANCO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo fettuccine all'uovo,
- 150 g di petto di pollo,
- 50 g di mandorle tritate,
- 1 bicchiere di panna da cucina,
- 30 g di burro,
- 40 g di formaggio grattugiato,
- 1 scalogno,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- sale,
- pepe.

Preparate il ragù facendo appassire lo scalogno tritato in una casseruolina con il burro; aggiungete la carne di pollo tritata e fate insaporire bene; bagnate con il vino e quando è evaporato unite le mandorle tritate e la panna.
Cuocete a fuoco dolce una decina di minuti, salate, pepate.
Lessate le fettuccine, scolatele, conditele con il ragù e il formaggio grattugiato.
Servite subito.