LINGUINE ALLA GHIOTTONA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di linguine,
- 40 g di burro,
- 150 g di bianco di tacchino già cotto,
- 50 g di pancetta affumicata,
- un quarto di panna,
- sale,
- pepe macinato fresco,
- noce moscata,
- un uovo.

Per prima cosa cuocete le linguine in acqua bollente salata.
Nel frattempo preparate il condimento, che dovrà essere pronto contemporaneamente alla pasta.
Ponete al fuoco un largo tegame (che possa contenere poi anche le linguine) e mettetevi a fondere il burro: non appena questo sarà di un bel color nocciola, unitevi la polpa di tacchino e la pancetta affumicata, ambe2 tagliate a striscioline sottili, e fate rosolare il tutto a fuoco basso.
Aggiungete quindi la panna, facendola restringere un poco a fuoco più vivace.
Salate e pepate.
Insaporite con una presa di noce moscata e aggiungetevi le linguine, che avrete scolato al dente.
Rimescolate affinchè la pasta si impregni bene di condimento, spegnete il fuoco e aggiungete al composto l'uovo, rompendovelo sopra.
Mescolate di nuovo affinchè anche quest'ultimo ingrediente si amalgami agli altri, infine aggiungete un'altra raschiatina di noce moscata e servite ben caldo.