TAGLIATELLE AL PANGRATTATO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di tagliatelle verdi secche,
- sale,
- un uovo sodo,
- una manciatina di prezzemolo,
- 80 g di burro,
- 40 g di pangrattato.

Portate ad ebollizione, in una pentola, abbondante acqua salata, buttatevi la pasta e fatela cuocere al dente.
Nel frattempo sgusciate l'uovo sodo e tritatelo insieme con il prezzemolo.
Fate fondere metà del burro in una casseruola e aggiungetevi la pasta, rimescolando a lungo in modo che si impregni bene di condimento; tenetela un attimo al caldo.
In un altro recipiente fate sciogliere il restante burro, unitevi l'uovo sodo e il prezzemolo tritati e il pangrattato; fate tostare il tutto per 3 minuti, continuando a mescolare.
Quindi distribuite il miscuglio sulle tagliatelle mescolando bene.
Fate scaldare ancora un attimo e servite in una terrina tenuta in caldo.