

MALTAGLIATI ALLA CREMA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo maltagliati,
- 50 g di burro,
- 200 g di mascarpone,
- 120 g di tonno sott'olio,
- 3 filetti d'acciughe,
- origano,
- 1 cucchiaio di vino bianco,
- sale.

Lessare al dente i maltagliati.

Lavorare il burro con una frusta, tritare il tonno e i filetti, amalgamarli al burro e unirvi il mascarpone, il vino e un pizzico di origano e salare.

Condite i maltagliati con la crema e unire, se necessario, 2 cucchiai dell'acqua di cottura della pasta.

Mescolare bene e servire.