

TAGLIATELLE DELICATE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo tagliatelle all'uovo,
- 200 g di pisellini,
- 100 g di mascarpone,
- 4 foglie di insalata lattuga,
- 1/2 cipolla piccola,
- formaggio grana,
- olio d'oliva,
- burro,
- sale.

Soffriggere la cipolla tritata con 2 cucchiaini di olio e una noce di burro.
Unire le foglie di lattuga tagliate a listarelle e i piselli passati sotto l'acqua fredda.
Salare, bagnare con 1/2 bicchiere di acqua calda e cuocere coperto per 10'.
Lessare le tagliatelle, condirle con il mascarpone, aggiungere i piselli e mescolare.
Servire con grana grattugiato.