

TAGLIATELLE IN VERDE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo tagliatelle all'uovo,
- 300 g di fagiolini surgelati,
- 50 g di panna,
- 80 g di formaggio fontina,
- 40 g di burro,
- 2 uova,
- formaggio grana grattugiato,
- basilico,
- sale,
- pepe.

Lessare i fagiolini per 5 minuti in acqua bollente salata, unire le tagliatelle e portarle a cottura.

In una terrina sbattere i tuorli con la panna, salare, pepare, versare le tagliatelle e i fagiolini, condire con il burro e il grana, unire la fontina tagliata a scaglie, spolverizzare con il basilico tritato, far amalgamare il tutto e servire.