

TAGLIOLINI ROSA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo tagliolini all'uovo,
- 1 cipollina,
- 1/2 bicchiere di spumante secco,
- 1 scatoletta di uova di lompo rosse (50 g),
- 25 cl di panna,
- 1 puntina di concentrato di pomodoro,
- erba cipollina,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

In una padella scaldare quattro cucchiaini d'olio, fatevi appassire la cipolla tritata senza che prenda colore, bagnate con lo spumante e fate evaporare; unite la panna in cui avrete aggiunto una puntina di concentrato di pomodoro e le uova di lompo.

Lessate i tagliolini in abbondante acqua salata, scolateli al dente, passateli nella padella; mescolate e insaporite con un po' di pepe; togliete dal fuoco, spolverizzate con l'erba cipollina sminuzzata e servite.