

PENNE AL MASCARPONE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di penne,
- 125 g di burro,
- mezza scatola di pisellini,
- sale,
- pepe,
- 200 g di mascarpone,
- parmigiano grattugiato.

Fate rosolare in un tegamino 25 g di burro: appena dorato, gettatevi i pisellini e lasciateli insaporire per circa 7-8 minuti. Salate e pepate.

Intanto in una terrina lavorate, con un cucchiaino di legno, il restante burro crudo ed il mascarpone, sino a renderli spumosi.

Intanto fate lessare le penne in abbondante acqua salata.

Allorché saranno pronte, scolatele e ponetele nella terrina dove avrete lavorato il burro col mascarpone, versatevi sopra i pisellini ben caldi, cospargete di parmigiano grattugiato e mescolate a lungo affinché la pasta assorba bene il condimento.

Servite subito ben caldo.