

PENNE ALL'UOVO E RICOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di penne,
- sale,
- 2 tuorli,
- un bicchiere scarso di panna,
- 50 g di burro,
- 250 g di ricotta,
- pepe,
- una grossa manciata di parmigiano.

Ponete al fuoco una pentola con l'acqua salata, portatela ad ebollizione e buttatevi la pasta, facendola cuocere al dente. Frattanto sbattete leggermente in una terrina i 2 tuorli e, non appena la pasta sarà cotta, rovesciatevela sopra; unite immediatamente la panna intiepidita, il burro fresco, la ricotta, un abbondante pizzico di pepe e la manciata di parmigiano. Mescolate in modo che tutti gli ingredienti si amalgamino bene e servite ben caldo.