TAGLIOLINI AI 3 P

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di tagliolini all'uovo secchi,
- sale,
- un quarto di panna,
- 100 g di pinoli sbucciati,
- parmigiano grattugiato.

Il nome di questa pastasciutta ai 3 P dato naturalmente dalle iniziali dei 3 ingredienti del condimento: panna, pinoli e parmigiano.
E una ricetta velocissima in quanto richiede la cottura della sola pasta.
Procedete nel solito modo, ponendo al fuoco una pentola con abbondante acqua salata: allorché questa giungerà ad ebollizione, buttatevi i tagliolini, scolateli appena pronti e trasferiteli in una zuppiera di servizio scaldata in precedenza; quindi versatevi sopra la panna, tenuta a temperatura ambiente affinché non raffreddi troppo la pasta (o meglio ancora intiepidita), unite i pinoli, cospargete di abbondante parmigiano grattugiato e servite subito.
Questo piatto è gradito soprattutto ai bambini, per il suo gusto delicato e per la novità dei pinoli.