

PRIMI PIATTI

Penne con uova di lompo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

350 g di pasta corta

80 g di burro

4-5 cucchiari di uova di lompo o di salmone.

PREPARAZIONE

1 In una pentola con abbondante acqua salata fate lessate la pasta.

Poco prima di scolare la pasta in una casseruola fate sciogliere il burro.



2 Quando il burro è sciolto spegnere il fuoco e unite le uova e mescolare.



3 Scolate la pasta e condite con le uova di lompo.

