

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.

