

PRIMI PIATTI

Penne uova e rucola

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

320 g penne rigate
180 g panna da cucina
4 tuorli
4 cucchiai pecorino grattugiato
2 mazzetti rucola
sale
pepe

PREPARAZIONE

1 Lavate e tagliate la rucola eliminando i gambi.

Mettete i tuorli in una ciotola e lavorateli insieme alla panna, aggiungete il pecorino salate e pepate.

In una pentola portate a bollire l'acqua, cuocete le penne per il tempo necessario,

scolatele e versatele nuovamente nella pentola di cottura ancora calda, unitevi la salsa all'uovo e la rucola mescolando con cura.

Servite subito.