

PRIMI PIATTI

Penne al curry

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

250 g di fegatini di pollo
500 g di penne rigate o lisce
1 - 2 cucchiaini di curry
1 cipolla
50 g di burro
1/2 bicchiere di porto
50 g di panna da cucina o da montare
2 tuorli d'uovo
pepe
sale.

PREPARAZIONE



2 Mentre bolle l'acqua per la pasta, tritare i fegatini grossolanamente con un coltello, tritare la cipolla e farla appassire in padella con il burro. Intanto buttare la pasta nell'acqua.



3 Unire i fegatini alla cipolla, far saltare a fuoco vivo per 3 minuti, bagnarli col porto.



4 Incorporare il curry alla panna, quando il vino sarà in parte evaporato aggiungerla ai fegatini.



5 Mescolare bene, insaporire con sale e pepe.



6 Sbattere i tuorli, scolare la pasta.



7 Spegnere il fuoco, unirla al condimento, aggiungere le uova, amalgamare bene il tutto, spolverizzare con una macinata di pepe.



Ingredienti per 4 persone.

NOTE