

PRIMI PIATTI

Penne con uova di lompo

di: *papa*

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 lessare 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.

