

PRIMI PIATTI

# Penne uova e rucola

di: *penelopepelide*

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 bollore 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.