

PRIMI PIATTI

Penne uova e rucola

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO:
molto 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 ed il pecorino.

Salate e pepate.

In una pentola portate ad ebollizione l'acqua, cuocete le penne per il tempo necessario, scolatele, e versatele nuovamente nella pentola di cottura ancora calda.

Unitevi la salsa all'uovo mescolando con cura, aggiungete la rucola e servite subito.