

PRIMI PIATTI

Tagliatelle alla Sangioannara

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 5 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Un sugo da preparare mentre cuoce la pasta.

Risolve un pranzo o un ospite improvviso con pochi ingredienti ed un risultato eccezionale, ovviamente a patto di avere le tagliatelle già pronte...

INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO fatte a mano -
500 gr

TUORLO D'UOVO 5

BURRO 150 gr

PARMIGIANO REGGIANO grattugiati -
100 gr

PANNA (facoltativa) - 1 bicchiere

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Sbattete i tuorli insieme al parmigiano, al burro in pezzi e alla panna (facoltativo); salate e pepate.



2 Fate lessare la pasta in abbondante acqua salata.

Scolate la pasta e conditela con il sugo preparato.

