

PRIMI PIATTI

# Tagliatelle alla Sangioannara

di: *Cookaround*

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.

