

MACCHERONCINI AL PEPE VERDE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 tuorli d'uovo,
- 3 cucchiaini di panna liquida,
- 40 g di burro,
- 2 cucchiaini di pepe verde in grani,
- 350 g di pasta tipo maccheroncini,
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato.

Portare a bollore poca acqua in un pentolino e versarvi i tuorli.

Cuocerli per 3' dalla ripresa del bollore, scolarli con una schiumarola e porli in una zuppiera.

Unire la panna e 4 cucchiaini di parmigiano e lavorare con una forchetta.

Aggiungere un mestolo di acqua di cottura della pasta.

Aggiungere il burro spezzettato e il pepe.

Lessare la pasta, scolarla, versarla nella zuppiera con tutti gli ingredienti, mescolare e servire.