

NASTRINI AL MASCARPONE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo nastrini,
- 150 g di mascarpone,
- 2 tuorli d'uovo,
- 1 grattugiata di noce moscata,
- 1 spolverata di formaggio grana,
- poco sale.

Portare a bollore l'acqua salata per cuocere la pasta.

Amalgamare in una ciotola il mascarpone con i tuorli d'uovo, mescolando bene e aggiungendo una buona grattugiata di noce moscata e poco sale, per ottenere una crema omogenea.

Appena la pasta sarà cotta, mescolarla alla crema di mascarpone, eventualmente bagnarla con un mestolino della sua acqua di cottura e completarla con una abbondante spolverata di grana.

La pasta va servita in piatti caldissimi.