
PAPPARDELLE ALLA CREMA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo pappardelle,
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 80 g di burro,
- 2 uova,
- noce moscata,
- sale,
- pepe.

Lavorare i tuorli con un frullino, incorporarvi 70 g di parmigiano, 25 g di burro ammorbidito, un po' di noce moscata, il sale, il pepe e gli albumi montati a neve ben ferma.

Cuocere le pappardelle al dente in abbondante acqua salata, condirle con la crema preparata, versarle in una pirofila imburrata, cospargere con il restante burro e parmigiano e infornare per circa 10 minuti.