

PENNE ALLA BARBA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo pennette rigate,
- 200 g di salame tagliato a listarelle piuttosto spesse,
- 40 g di burro,
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 2 uova,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 1 rametto di rosmarino,
- poco olio d'oliva,
- 1 pizzico di pepe,
- 1 pizzico di sale.

Cuocete le pennette in abbondante acqua salata.

Nel frattempo fate rosolare il salame a listarelle in una piccola casseruola con il burro, l'olio e il rosmarino; spruzzatelo con il vino, lasciatelo evaporare e spegnete il fuoco.

In un terrina piuttosto grande sbattete le uova, aggiungete il parmigiano e sbattetelo con le uova, un pizzico di sale e di pepe.

Scolate la pasta, versatela nella terrina (dove ci sono le uova), mescolate il tutto e velocemente conditela con il salame e il suo sughetto di cottura avendo cura di togliere il rosmarino.

Servite subito con un'ulteriore grattugiata di parmigiano