

PENNE DEL NORD

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di penne,
- 150 g di formaggio tipo spalmabile,
- 10 cl di panna da cucina,
- 1 vasetto di uova di lompo rosse,
- 1 vasetto di uova di lompo nere,
- 1 fetta di salmone affumicato tagliato a striscioline,
- sale.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata e intanto lavorate il formaggio e la panna in una ciotola.

Salate e incorporate 2/3 delle uova di entrambi i tipi.

Fate attenzione: se l'operazione non è fatta con delicatezza le uova 'macchiano' la salsa, rovinandone l'aspetto.

Condite la pasta, aggiungete il salmone e decorate con le uova rimaste.