

PENNE REALI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo penne,
- 40 g di burro,
- 3 uova,
- 25 cl di panna da cucina,
- cannella in polvere,
- uvetta sultanina,
- 3 cucchiaini di formaggio grattugiato,
- sale,
- pepe.

Rassodate le uova, tritatele e fatele insaporire nel burro precedentemente sciolto in un largo tegame. Aggiungete la panna, un po' di cannella, l'uvetta (ammorbidita in poca acqua tiepida e strizzata) e tre cucchiaini di formaggio grattugiato.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente, versatela nella padella con il sugo e, quindi, in una pirofila imburrata.

Spolverizzate con altro formaggio e fiocchetti di burro.

Passate nel forno a 180°C e togliete appena la superficie appare dorata.