

RIGATONI CON UOVA, BURRO E SALVIA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo rigatoni,
- 2 tuorli di uova sode,
- 40 g di burro,
- 6 foglioline di salvia,
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe bianco,
- 1 cucchiaino di pasta d'acciughe.

Passare al setaccio i tuorli e lavorarli con il burro in una terrina.

Porre la terrina a bagnomaria, continuare a mescolare e amalgamare la pasta d'acciughe.

Lessare la pasta, scolarla al dente, versarla nella terrina, unire le foglie di salvia sminuzzate finemente, il parmigiano e una spolverizzata di pepe.

Mescolare e servire subito.