

SPAGHETTINI PRIMULA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo spaghetti,
- 6 cucchiaini di panna,
- 4 cucchiaini di formaggio grana grattugiato,
- 4 fettine di prosciutto cotto,
- 4 tuorli d'uovo,
- 1 bustina di zafferano,
- 1 cucchiaino di curry in polvere,
- sale.

Cuocere gli spaghetti al dente in acqua salata.

Intanto tritare il prosciutto, metterlo in una casseruola, unire la panna, il grana, lo zafferano, il sale e 1 cucchiaino di curry, precedentemente sciolto con un po' d'acqua di cottura della pasta.

Amalgamare bene e mettere il composto su fiamma bassa a scaldare.

Non appena intiepidito, toglierlo dal fuoco unire i tuorli, mescolare bene e condirvi la pasta.