

TAGLIATELLE AL MASCARPONE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di tagliatelle,
- sale,
- 150 g di mascarpone,
- 70 g di burro.

Fate lessare la pasta in abbondante acqua salata.

Ponete intanto in una zuppiera il mascarpone e lavoratelo un pochino con un cucchiaino di legno in modo da renderlo molto cremoso.

Appena la pasta sarà cotta, rovesciatela sul mascarpone, bagnatela con 2 o 3 cucchiaini dell'acqua di cottura e irroratela con il burro fuso.

Mescolate bene e servite subito.

Per la buona riuscita di questa ricetta è indispensabile che la pasta venga aggiunta ancora caldissima al mascarpone che, altrimenti, non potrebbe sciogliersi bene.