

FARFALLE ALLA CREMA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo farfalle,
- 40 g di burro,
- 100 g di panna,
- 1 mazzetto di prezzemolo tritato,
- pepe verde,
- sale.

Sciogliere il burro, unire il prezzemolo, un pizzico di sale e qualche grano di pepe verde scolato dal liquido di conservazione e schiacciato con una forchetta.

Unire la panna e mescolare, tenendo il fuoco basso.

Scolare la pasta al dente, condirla con la salsa e mescolare con cura.

Servire ben calda.