

FETTUCCINE IN SALSA BIANCA

Ingredienti per 4 persone:

- pasta tipo pasta all'uovo,
- 60 g di burro,
- 4 cucchiaini di panna,
- 80 g di formaggio grattugiato,
- sale,
- pepe.

Fate la pasta, tiratela a sfoglia, piegatela e tagliate le fettuccine.

In un tegamino sciogliete a fuoco dolce il burro, aggiungete metà formaggio grattugiato e un po' di pepe.

Lessate le fettuccine in abbondante acqua salata.

Scolatele rapidamente e mettetele di nuovo nel recipiente di cottura aggiungendo la panna e il restante formaggio.

Mescolate e passate le fettuccine sul piatto da portata tenuto in caldo.

Aggiungete il burro fuso e cospargete di pepe macinato.

Servite.