Tagliatelle prezzemolati con fonduta di parmigiano

Fai la sfoglia con farina, uova e prezzemolo tritato. Lascia riposare 30 minuti poi fai le tagliatelle.

Fai bollire la panna, aggiungi il formaggio grattugiato, lascia cuocere 10 minuti, poi, fuori dal fuoco aggiungi i tuorli d’uovo, sempre mescolando.

Fai lessare le tagliatelle e condisci la pasta con la fonduta di parmigiano.

Buon appetito

Ugo Picia

Read More