febbraio 2010

questa è per un primo molto gustoso dalle

<< ricette della nonna Anna >>

Farfalle con uova di lompo e vodka

Per 6 persone

gr.	500 di farfalle	3	uova
gr.	25 di uova di lompo nere	2	cipollotti
gr.	25 di uova di lompo rosse	1	limone
gr.	70 di burro	1	bicchierino di vodka
2	ciuffetti di prezzemolo - pepe - poco sale		

** rassodare le uova

** lavare il limone – togliere un po' di scorza con un riga-limoni – tagliarlo a metà – spremerne metà - filtrare il succo

** tritare finemente i cipollotti (puliti bene) e separatamente anche il prezzemolo

intanto che cuociono le farfalle :

** sciogliere in una padella metà burro - aggiungere i cipollotti tritati , il succo di limone , la vodka e far appassire per qualche minuto

** unire le uova sbriciolate con una forchetta , pepate e salate , ma poco perché le uova di lompo sono già saporite

** scolare la pasta e versarla nella padella con il burro rimasto tagliato a dadini

** far insaporire bene mescolando accuratamente

** mettere nel piatto di portata - unire le uova di lompo , il prezzemolo tritato e i filetti delle scorzette di limone

** mescolare e servire

L'ideale sarebbe usare il caviale invece del lompo … ma vedete un po' voi , secondo lo stato delle vostre finanze !