

# "BALENA"®

## Tagliatelle in Salsa d'Uovo



### Ingredienti per 4 persone

- Tagliatelle all'uovo fresche: gr. 400
- 3 uova
- 4 filetti d'acciughe sott'olio Balena
- Mozzarella fiordilatte: gr. 100
- Burro: gr. 80
- Pepe bianco
- Sale

### Preparazione.

In una terrina mettete i rossi d'uovo, i filetti d'acciuga scolati e fatti a pezzetti e la mozzarella tagliata a cubetti. Quindi mescolate il tutto con cura. Cuocete le tagliatelle al dente in acqua bollente salata, scolatele rapidamente e mettetele in una padella dove avrete fatto sciogliere il burro. Su fuoco leggero, e sempre mescolando, incorporate il composto di uova, acciughe e mozzarella, unite qualche cucchiata d'acqua di cottura della pasta e quando la mozzarella inizierà a fondersi e le uova formeranno una crema, servite subito spolverando con del pepe appena macinato.