

# Pasta con zabaione salato al Pecorino Toscano DOP



## Ingredienti

(per 2 persone)

- 160 g di fettuccine
- 50 g di Pecorino toscano DOP stagionato grattugiato
- 40 g di Burro
- 30 ml di vino bianco secco
- 2 tuorli
- Sale e pepe q.b.

## Procedimento

Cuocete le fettuccine in abbondante acqua bollente salata.

Mettete una ciotola d'acciaio su un pentolino per cuocere a bagnomaria (fate attenzione che la ciotola non sia a diretto contatto con l'acqua, ma che riceva solo il calore del vapore).

Mettete tutti gli ingredienti nella ciotola e mescolate delicatamente con una frusta per circa 5 minuti, senza mai fermarvi. Il composto inizierà piano piano ad addensarsi e a diventare cremoso.

Quando è abbastanza denso togliete la ciotola dal fuoco e continuate a mescolare per un paio di minuti.

Scolate la pasta e conditela con lo zabaione salato al Pecorino Toscano DOP. Potete decorare con cubetti di pancetta abbrustolita (facoltativo).

Servite il piatto caldo.

(Luca del blog [Buone ricette per cattivi cuochi](#))

