

# Spaghetti Al Mascarpone

In una pirofila scaldate il burro con la panna, unite il mascarpone, mescolate delicatamente. Cuocete gli spaghetti, scolateli, versateli nel recipiente della salsa, mescolate; alzate la fiamma, spolverizzate con il formaggio grattugiato e servite.

## Ingredienti

350 G Pasta Tipo Spaghetti

25 Cl Panna

150 G Mascarpone

50 G Burro

Formaggio Grattugiato

Sale

## Note

Preparazione: 10 minuti.