



DIFICULTAD



TIEMPO

40 minutos

WEB

giuseppepino.com

ENLACE AL VÍDEO

[Un sueldo que no llega y una crema de mascarpone y parmesano](#)

LOS TRUCOS DE TONINO

- El truco de esta receta es el tiempo. El fuego muy bajo es primordial sobre todo al principio para que no se cuajen las yemas de huevo.
- Puedes añadir un poco de cecina o de jamón serrano picadito para darle un toque final de color.

CREMA DE MASCARPONE Y PARMESANO

INGREDIENTES

- 400 gr de pasta cocida al dente
- 250 gr de mascarpone
- 5 yemas de huevo
- 250 gr de queso parmesano rallado
- Nuez moscada
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN

- En una sartén mezclamos las yemas de huevo con la sal y la pimienta, a temperatura ambiente, con el queso parmesano.
- A fuego muy, muy bajo (o mejor, al baño maría) vamos agregando el queso mascarpone.
- Cuando la masa esté ligada, pasamos de la cuchara a las varillas para mezclar y oxigenar la mezcla.
- Tenemos que conseguir una crema lisa y sin grumos.
- Añadimos una pizca de nuez moscada.
- Incorporamos la pasta recién cocida, mezclando sin romper.
- En el momento de servir, podemos espolvorear unas virutas de cecina o de jamón serrano muy picadito, para añadir un poco de color.