Alessandro Borghese Kitchen Sound, le linguine in stracciatella di miso

borghese-10-a8b3bc20

LINGUINE IN STRACCIATELLA DI MISO
(Costo € - Tempo 50 min - Difficoltà #)

Ingredienti:
2l acqua
1 daikon
1 carota
1 cipollotto
1 pomodoro
2 patate
160g di linguine di legumi
3 coste di sedano
100g di miso
4 uova
Alghe wakame q.b.
Erba cipollina q.b.
Sale q.b.

Preparazione:
Metti a bollire una pentola d’acqua e aggiungi: cipollotto, sedano, carota, patata, pomodoro e daikon a pezzetti. Aggiusta di sale, aggiungi l’alga wakame e fai bollire il brodo per circa 30 minuti fino a farlo insaporire.
Terminata la cottura, filtra il brodo conservando le verdure.
Sciogli in una ciotola il miso con qualche mestolo di brodo caldo.
Nel frattempo, rimetti il brodo sul fuoco e appena raggiunge il bollore, cala la pasta.

Scola le linguine e versale nella ciotola con il miso. Aggiungi un uovo e mescola energicamente per creare una stracciatella.
Gustati le linguine aggiungendo qualche verdurina e decorando con dei fili di erba cipollina.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno