Alessandro Borghese Kitchen Sound, rigatoni spadellati di verdure

borghese-3-18476ac9

https://vimeo.com/435390225

RIGATONI SPADELLATI DI VERDURE

Tempi:*
Costi: *
Difficoltà:**

Ingredienti per 4 persone:
320 g rigatoni
1 zucchina
1 carota
1 gambo di sedano
1 peperone rosso
1 cipollotto fresco
4 uova
1 spicchi d’aglio
150 g di pecorino romano o parmigiano
sale, pepe nero, olio evo q. b.

Preparazione:
Tagliare a brunoise tutte le verdure (carota, peperone, la parte verde della zucchina, il sedano, il cipollotto).
In un wok far saltare, con un filo di olio, tutte le verdure. Sbattere 2 uova intere e due rossi in una ciotola con una forchetta e aggiungere abbondante pepe e pecorino.

Cuocere la pasta in acqua bollente salata, scolare e mantecare con tutte le verdure. Continuare la mantecatura a fuoco spento, aggiungendo le uova sbattute con il pecorino; quindi impiattare.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno