

Alessandro Borghese Kitchen Sound, rotelle di pasta da vero street food

borghese-4-5a608198

ROTELLE DI PASTA

(Costo €€ - Tempo 30' - Difficoltà #)

Ingredienti:

400g di mafalde

4 uova

200g di parmigiano grattugiato

100g di speck

1 spicchio d'aglio

Funghi chiodini q.b.

Sale e pepe q.b.

Olio EVO q.b.

Basilico q.b.

Preparazione:

Porta a bollore l'acqua per la pasta e aggiusta di sale.

Cala le mafalde.

Per il condimento, taglia i funghi, e rosolali in padella con un filo di olio extravergine e uno spicchio d'aglio in camicia.

Quando i funghi saranno pronti, utilizza la stessa padella per rendere croccante lo speck tagliato a striscioline.

Scola la pasta e prepara le rotelle!

In una ciotola aggiungi: i funghi, lo speck, il parmigiano, il pepe e un uovo. Versa la pasta e amalgama bene il tutto.

Disponi un ring su una teglia ricoperta di carta forno, versaci la pasta e fai gratinare in forno per 10 minuti a 180°C.

Sforna le rotelle e decora con foglioline di basilico.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno