

# 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. Regola 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***