

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 zuccina

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 zuccina, 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](#)