

# Alessandro Borghese Kitchen Sound, rigatoni spadellati di verdure



<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 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](#)