



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000065

Registrata in data 04 Dic 2015 alle ore 12:08

da PIETRO PARISI

Linguine del pezzente

Una ricetta antica reinterpretata. Per la cucina del recupero in questa ricetta recuperiamo tutti gli scarti delle verdure, quelle che in genere si buttano.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

Olio evo qb
Sale qb
Cipolla qb
Prezzemolo qb
Uova 2
Brodo di verdure qb
Conciato romano qb
Pepe qb
Linguine 500 gr.

Preparazione

Tagliare una cipolla intera ad anelli e farla soffriggere per 5 minuti nell'olio, bagnandola con cucchiari di brodo fino a renderla una crema. Mettere le linguine a metà cottura e cuocere per altri 3 minuti. Sbattere un uovo, aggiungerlo e lasciar cuocere per 1 minuto. Prima di servire aggiungere una spolverata di pepe e di conciato romano

Vino consigliato

Un buon vino bianco ma anche un rosso corposo