



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002956 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 10 Giu 2019 alle ore 10:46

da ANTONIO SORRENTINO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Spaghetti alla "Puverella" con verdurine

Quando si ha poco tempo o poca voglia di cucinare abbiamo bisogno di idee che ci semplifichino la vita. Beh questa ricetta è una di quelle, infatti bastano pochi ingredienti e poco tempo ed il piatto è pronto. Gli spaghetti alla puverielle, un primo piatto tipico della tradizione napoletana, molto amato nel dopoguerra e diffusissimo ancora oggi. Gli spaghetti alla puverielle sono un piatto povero ma genuino che può trasformarsi in piatto unico per via della presenza delle uova, del burro o strutto e dei formaggi che conferiscono sapore ma anche sostanza al semplice piatto di spaghetti.

In questa versione moderna l'ho arricchita con delle verdure di stagione alleggerita con olio extravergine di oliva. Il condimento si prepara al momento mentre cuoce la pasta.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

La pasta:

400 g Spaghetti di Gragnano trafilati al bronzo (Pastificio Afeltra)

8 Uova di gallina allevata libera

80 g Pecorino Bagnolese

Da pecora bagnolese

q.b. Prezzemolo

150 g Carote

150 g Zucchine

40 g Peperoni rossi e gialli

150 g Olio EVO

q.b. Sale e Pepe

Strumenti di cottura

2 padelle

Preparazione

Mondare, lavare e tagliare le verdure a julienne sottili. Colate gli spaghetti in una padella colma di acqua salata al bollore. Nel frattempo in una capace padella cuocete le uova ad occhio di bue nello strutto, avendo cura di lasciare il tuorlo cremoso e salatele. In altra padella saltare con aglio e olio le verdurine scottatele leggermente versateli in una zuppiera di ceramica capiente. Scolate gli spaghetti al dente, versateli nella zuppiera di ceramica con le verdure precedentemente riscaldate, condite con le uova fritte e mescolate bene facendo rompere le uova. Aggiungete una generosa spolverata di pepe, il pecorino e una presa di prezzemolo tritato.

Vino consigliato

Spumante di Rosato di Aglianico Masseria Frattasi