



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002838 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 29 Mar 2019 alle ore 13:18

da GIUSEPPINA AIESE

Livello di difficoltà: Facile

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Vermicelli alla cocca

Un piatto ricco e sostanzioso dal sapore deciso che saprà conquistare e appagare i palati.

Tempo di preparazione: 50 minuti

Ingredienti per 4 persone

n. 1 passata di pomodoro
n. 4 uova
n. 2 cucchiaini di parmigiano
Basilico q.b.
1/2 kg vermicelli
Aglio q.b.
Olio evo q.b.

Strumenti di cottura

Padelle, pentole

Preparazione

Mettere in una teglia l'olio extravergine di oliva e aggiungere aglio e far soffriggere, mettere il pomodoro e lasciarlo cuocere per 30 minuti a fuoco lento.

In un'altra padella mettere un po' di olio, scaldarlo, e preparare le uova ad occhio di bue, prendere tutto l'albume cotto e salato e metterlo nell'altra pentola dove c'è il pomodoro e lasciarlo cuocere per qualche minuto insieme. Intanto lessare la pasta in acqua salata, scolarla e metterla nella padella con la passata di pomodoro e l'albume dell'uovo, far cuocere il tutto per 5 minuti con una abbondante spolverata di parmigiano, adagiare la pasta nel piatto e mettere sopra il tuorlo dell'uovo con qualche foglia di basilico. Buon appetito!