



RICETTA: SPAGHETTI CON LE ACCIUGHE, BRICIOLE DI PANE E UOVA



Portata: Primi piatti

Olio Bertolli: Fragrante

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 15 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di spaghetti
- 4 filetti di acciuga
- 6 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE
- 2 uova
- 60 g di pane raffermo
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaio di ricotta salata grattugiata

Preparazione:



Fai rassodare le uova per 10 minuti. Scolale e raffreddale in acqua e ghiaccio (1). Sgusciarle, estrai e sbriciola i tuorli (2) e condiscili con un pizzico di sale. Cuoci gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata (3).



Sminuzza insieme l'aglio e le acciughe (4) e sbriciola il pane con il mixer (5). Scalda in una padella capiente 4 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE e abbrustolisci il tutto (6).



Quando il pane sarà croccante e dorato, togli dal fuoco e unisci il prezzemolo (7). scola la pasta tenendo da parte dell'acqua di cottura. Aggiungine 2 cucchiaini al composto di uova sode preparato e mescola bene (8). Unisci gli spaghetti alle acciughe nella padella e fai saltare brevemente aggiungendo l'uovo (9), la ricotta salata e pepe nero a piacere. Servi con un filo d'olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE.

Olio consigliato:



Fragrante