

Spaghettoni mimosa - Tempo 35 min - Difficoltà Facile - Cottura In padella

Categoria : Primo

Pubblicato da [G.P.](#) in 16/11/2010

Categoria Primo - Tempo 35 min - Difficoltà Facile - Cottura In padella - Spaghettoni mimosa -

Spaghettoni mimosa

■ Categoria Primo ■
■ Cottura In padella ■
■ Ponte Cucina no problem del 2008 ■

Ingredienti

- >Pepe
- >Burro 60 gr
- >Pasta di semola 320 gr
- >Porri 2 numero
- >Prezzemolo 1 cucchiaino
- >Sale
- >Uova 2 numero
- >Curry 1 cucchiaino
- >Aceto bianco

Preparazione

320 g di pasta lunga, tipo spaghettoni o spaghetti

2 uova

2 porri

1 cucchiaino di curry

1 cucchiaino di prezzemolo tritato

aceto

60 g di burro

sale e pepe

1 Cuoci le uova. Disponi le uova in un pentolino e copri le con acqua fredda e 1/2 bicchiere di aceto. Cuocile a fiamma bassa per 9 minuti dal momento dell'ebollizione. Scolale e raffreddale sotto acqua fredda corrente. Sguscialle, separa i tuorli dagli albumi e taglia quest'ultimi a piccoli dadini. Disponi i tuorli nel colino e, aiutandoti con un cucchiaio, falli passare attraverso le maglie del colino: otterrai così le uova mimosa.

2 Lessa la pasta. Mentre porti a ebollizione abbondante acqua nella pentola, elimina la parte verde e le radichette dei porri e affettali molto finemente. Rosolali nella padella a fuoco basso con il burro e un pizzico di sale per tutto il tempo della cottura della pasta. Di tanto in tanto irrorala i porri con 1 cucchiaio di acqua di cottura degli spaghetti. Sala l'acqua e cuoci gli spaghetti per il tempo indicato sulla confezione.

3 Completa e servi. Stempera il curry in una ciotolina con 1-2 cucchiaini dell'acqua di cottura della pasta. Scola gli spaghetti, trasferiscili nella padella con i porri, aggiungi gli albumi a dadini, il curry sciolto nell'acqua e mescola. Lascia insaporire 1 minuto e spegni. Spolverizza con i tuorli mimosa preparati, il prezzemolo tritato, una generosa macinata di pepe e servi, a piacere, con parmigiano reggiano grattugiato.