

PRIMI PIATTI

Tortiglioni uova e rucola

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 12 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

TORTIGLIONI 400 gr

TUORLO D'UOVO 4

PANNA DA CUCINA 180 gr

PECORINO ROMANO 4 cucchiaini da tavola

RUCOLA 100 gr

SALE

PEPE NERO

I tortiglioni uova e rucola sono un primo piatto piuttosto curioso, sembrerebbero quasi una variante particolare, senza pancetta, della carbonara. Noi abbiamo voluto provarla e c'è anche piaciuta!

Semplice e veloce, la parte più lunga sta infatti nella cottura della pasta. Il passaggio, invece, più ostico e complicato potrebbe essere quando s'aggiunge l'uovo poiché dovrete cercare di mantenere la sua cremosità evitando di farlo coagulare.

L'aggiunta della rucola da quella sferzata in più di grinta al piatto che vi consigliamo di condividere con i vostri amici più curiosi in cucina.

PREPARAZIONE

1 I tortiglioni uova e rucola sono facilissimi da preparare.

Partite mettendo sul fuoco una pentola colma d'acqua e aspettate che spicchi bollore. Quando ciò avviene, aggiungete il sale grosso ed i tortiglioni che dovranno cuocere al dente.

2 Nel frattempo preparate la crema all'uovo: riunite in una ciotola i tuorli d'uovo e la panna da cucina e date una prima mescolata per amalgamare i due ingredienti.

Aggiungete, quindi, il pecorino che conferirà ulteriore cremosità al condimento e mescolate nuovamente.

Salate e pepate il tutto a vostro piacere.

3 Una volta che la pasta sarà cotta a puntino, potrete scolarla e trasferirla in una padella sufficientemente capiente per poterla mescolare comodamente e che sia già calda, ciò vuol dire che l'avrete messa sul fuoco già da un minutino vuota.

4 Aggiungete la crema all'uovo ai tortiglioni e mescolate molto bene e velocemente in modo tale che non ci sia il pericolo che l'uovo si coaguli facendo il classico effetto "frittata" ammenoché non vi piaccia farlo, questo dipende solo dai gusti personali. Come per la carbonara c'è a chi piace molto cremosa e chi, invece, ama di più l'effetto "frittata".

5 Unite solo alla fine la rucola e togliete subito la padella dal fuoco poiché quest'ultima si dovrà conservare abbastanza integra, dovrà appena appena sentire il calore della pasta, niente di più! Non fate in modo che perda la sua croccantezza.

6 Servite la pasta in tavola ancora ben calda.