

ZUPPE E MINESTRE

Pasta casa e uova

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [7 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

SPAGHETTI 300 gr

UOVA 4

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -
100 gr

PREZZEMOLO 1 mazzetto

SALE

PEPE NERO

La **pasta casa e uova** è il piatto perfetto per una situazione dell'ultimo minuto. Poche scorte in credenza? Il freddo che rende difficile la vita? La voglia di cucinare che sfuma lasciando il posto alla pigrizia? Ecco la soluzione semplice, veloce, buona, calorica, nonchè degna alternativa alle zuppe e minestre più comuni. Una ricetta di origine contadina ma decisamente ricca di gusto e sapore!

PREPARAZIONE

- 1 Avvolgete gli spaghetti in uno strofinaccio, quindi rompeteli; lo strofinaccio è utile per raccogliere tutti i pezzettini di pasta.



- 2 Trasferite la pasta spezzata in una ciotola.



- 3 Ponete una pentola d'acqua salata sul fuoco e portatela ad ebollizione.

Lavate un bel ciuffo di prezzemolo e tuffatelo nell'acqua insieme agli spaghetti.



- 4 Lessate gli spaghetti a metà cottura, quindi per circa 4 minuti, nel frattempo sbattete le uova insieme al parmigiano e ad una bella macinata di pepe.





- 5 Trascorsi i 4 minuti di cottura della pasta, scolate parte dell'acqua presente nella pentola ed incorporate, mescolando continuamente, il composto di uova e parmigiano.



- 6 Lasciate cuocere la minestra per un minuto circa, quindi impiattatela e servitela immediatamente ancora ben calda con una spolverata di pepe nero appena macinato.



NOTE

Il mondo delle minestre consta di un galateo tutto personale, che spiega quale tipo di suddivisione vige tra zuppe e minestre, il tipo di servizio a cui sono adatte e perfino in quale pasto è meglio presentarle. Le minestre, secondo questi usi legati alla tradizione, andrebbero servite solo per cena. Ovviamente ogni casa ha le sue usanze in fatto di cibo e galateo, l'unica cosa che quindi si può consigliare in merito alle minestre è quella di conoscerne le tipologie più comuni. La minestra si differenzia dalla zuppa per la sua composizione brodosa con completamento di pasta, riso o altre guarnizioni. Le minestre legate sono più comunemente conosciute come creme o vellutate mentre nelle zuppe l'elemento caratteristico è il pane che va inzuppato nel piatto o che ne compone una vera e propria base.