

PRIMI PIATTI

Rigatoni con broccoli uova e salame

LUOGO: Europa / Italia

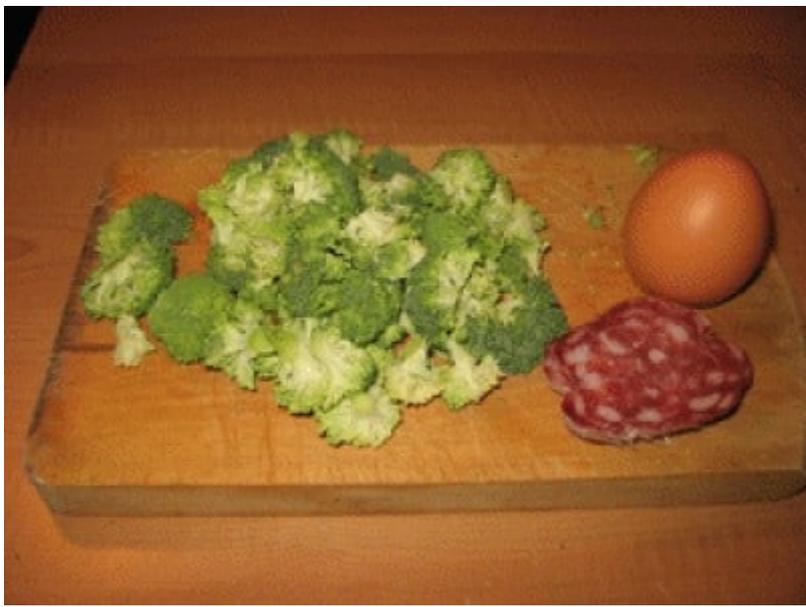
DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

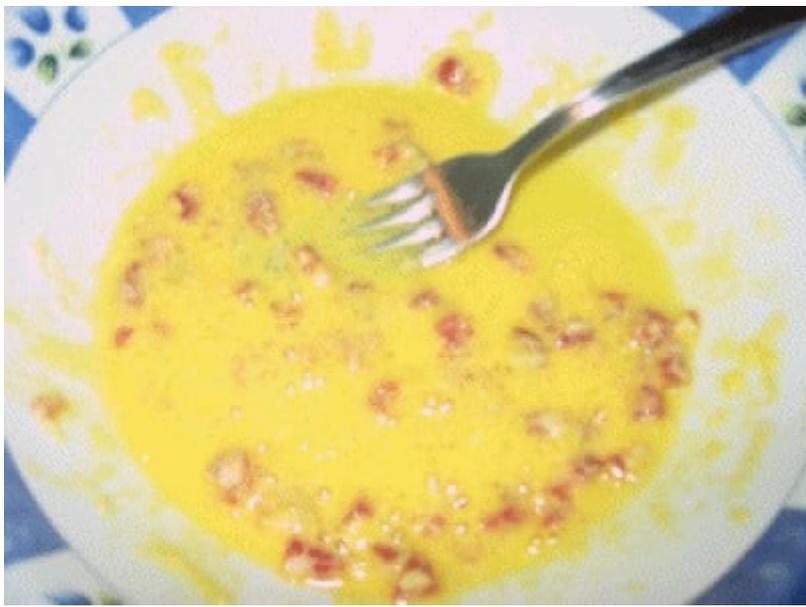
80 g di pasta in formato rigatoni
100 g di broccoli
1 uovo
1 fetta spessa di salame o il fondo di un salame
parmigiano reggiano grattugiato
olio
pepe
sale.

PREPARAZIONE



2 Sbattere l'uovo, tagliare il salame a pezzettini e aggiungerlo all'uovo, poi aggiungere un po' di parmigiano, un pizzico di sale e una macinata di pepe, mescolare bene.





3 Lessare i broccoli e aggiungere la pasta nella stessa acqua di cottura, ultimare la cottura insieme.





4 Scolare la pasta al dente insieme ai broccoli in un colapasta con fori piccoli.

Saltare la pasta e i broccoli in una padella con poco olio per pochi minuti, aggiungere il composto di uovo e amalgamare.

