

PRIMI PIATTI

## Spaghetti alla Malù

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    COSTO: **basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



### INGREDIENTI

350 g di spaghetti  
2 uova fresche  
2 wurstel grandi  
1 cipolla  
1 spicchio aglio  
un peperoncino  
prezzemolo  
pecorino stagionato  
sale  
pepe  
vino bianco secco  
latte fresco.

### PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



**2** Affettare sottilmente la cipolla, tritare il prezzemolo e l'aglio, grattugiare il pecorino e fare a pezzettini i wurstels.

Sbattete le uova con sale e pepe nero di mulinello.



**3** In un'ampia padella antiaderente far appassire, senza soffriggere, la cipolla ed il peperoncino.



4 Aggiungete i wurstels con un goccio di vino bianco per non bruciare il tutto.



5 Aggiungere, a questo punto, all'uovo sbattuto anche un goccio di latte fresco.



6 Cuocere la pasta lasciando l'anima cruda, per terminare la cottura in padella.



7 Travasare la pasta in padella, mescolando bene, portare a cottura aggiungendo, eventualmente, un po' d'acqua di cottura della pasta.



8 Alla fine, spegnere il fuoco, versarvi sopra l'uovo sbattuto e saltare un paio di volte.



9 Impiattare.



Ricetta per 4 persone.

NOTE