

PRIMI PIATTI

Spaghetti del poverello

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

UOVA 4

SALE

PEPE NERO

SPICCHIO DI AGLIO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

Quando in cucina manca tutto ma si ha tanta fame, di certo si possono fare gli spaghetti del poverello. Basta avere della pasta e qualche uova per avere un primo piatto dal gusto esagerato! Provate questa ricetta della tradizione napoletana!

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare gli spaghetti del poverello: portate a bollore dell'acqua in una capace casseruola, quando l'acqua avrà raggiunto il bollore metteteci a cuocere gli spaghetti.



- 2** Mentre la pasta è in cottura, preparate il condimento: prendete una padella e versate al suo interno due o tre cucchiari di olio extravergine d'oliva, lasciate scaldare e profumate l'olio con uno spicchio d'aglio schiacciato lasciato in camicia, dopodichè eliminatelo.





- 3** Mentre l'aglio stà profumando l'olio, prendete un'altra padella, questa volta abbiate l'accortezza di utilizzare una padella antiaderente e ungetela con un filo d'olio, facendo attenzione ad eliminare con della carta assorbente (scottex) l'olio in eccesso e lasciate scaldare.



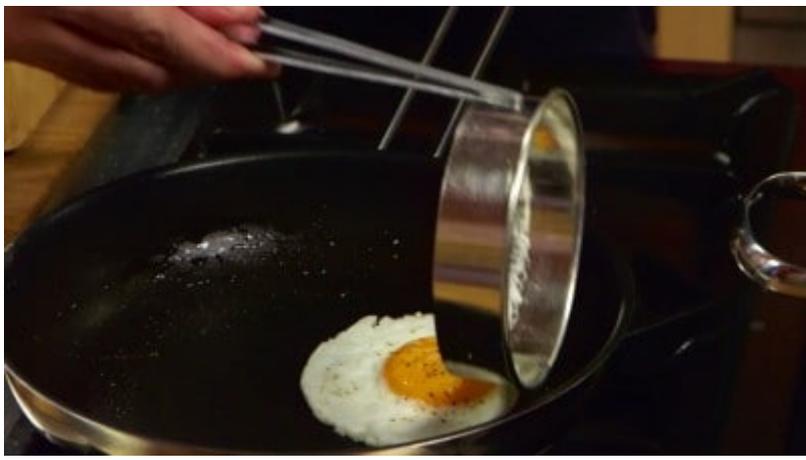
- 4** Posizionate al centro della padella antiaderente, un coppa pasta e rompete al suo interno un uovo, salatelo e pepatelo leggermente e cuocete l'uovo.





- 5** Una volta che l'uovo sarà cotto toglietelo dal coppa pasta e trasferitelo su di un piatto, proseguite nello stesso modo con le altre uova.





6 Scolate gli spaghetti al dente direttamente nella padella con l'olio profumato all'aglio, e fate insaporire per qualche minuto.





- 7** Potete impiattare e servire gli spaghetti del poverello posizionando e rompendo l'uovo cotto sul fondo del piatto di portata e mettendolo sopra spolverati con del pepe nero.





- 8 Oppure mettendo da prima gli spaghetti sul fondo del piatto di portata e posizionando questa volta l'uovo sopra di essi.



- 9 A voi la scelta!!!

Buon appetito.

