

PRIMI PIATTI

Spaghetti ai mirtilli

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Ecco come fare degli spaghetti alla chitarra senza chitarra...seguite le indicazioni di acidrave in questa ricetta.

INGREDIENTI

FARINA 200 gr
TUORLI + 4 tuorli - 6
BACON spessa - 1 fetta
PREZZEMOLO
MIRTILLI 30
PECORINO GRATTUGIATO
LATTE
SALE

PREPARAZIONE

1 Preparare gli spaghetti con 100 g di farina, 3 tuorli e sale.

Impastare bene, poi tirare la sfoglia fino alla terza tacca dell'Imperia.

Passare adesso nella trafila dei tagliolini, si otterrà uno spaghetti simil-chitarra.

Fare saltare in padella, senza nulla, il bacon tagliato a dadini insieme a 25 mirtilli divisi a metà; spegnere. Preparare una salsa con 2 tuorli d'uovo, pecorino, pochissimo latte, sale, prezzemolo tritato.

Cuocere gli spaghetti, saltarli 10 secondi a fuoco vivo nella pentola dove avete fatto saltare il bacon e i mirtilli, spegnere, riposare pochi secondi, aggiungere la salsa all'uovo, mescolare bene.

