

PRIMI PIATTI

# Spaghetti con uova sode

di: *\*\*anto\*\**

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Spaghetti con uova sode

## INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr  
UOVA piccole - 4  
CAPPERI SOTTO SALE 40 gr  
ALICI SOTT'OLIO 20 gr  
PREZZEMOLO 1  
PEPE  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
SPICCHIO DI AGLIO 1

## PREPARAZIONE

- 1** Per realizzare gli spaghetti con uova sode, prima di tutto lessate le uova. Immergete le uova in un pentolino con acqua fredda. Portate a bollore e lasciate lessare per 7-8 minuti circa. Trascorso il tempo di cottura, allontanate il pentolino dal fuoco e lasciate raffreddare le uova, poi scusciatele e mettetele da parte.
- 2** Portate a bollore in una capace pentola dell'acqua, salatela leggermente e, mettete a cuocere gli spaghetti. Come al solito, portate a cottura al dente.
- 3** Mentre gli spaghetti si stanno cuocendo occupatevi della preparazione del condimento: scaldate in una padella un filo d'olio extravergine d'oliva. Aromatizzate l'olio con lo spicchio d'aglio diviso a metà, al quale avrete eliminato l'anima interna e, aggiungete in padella, anche qualche gambo di prezzemolo. Dissalate bene i capperi, scolate i filetti di alici dall'olio di conservazione e aggiungete il tutto in padella. A fiamma medio-bassa fate insaporire bene e, lasciate cuocere fino a quando i filetti di alici si saranno completamente disciolti, quindi eliminate l'aglio e i gambi di prezzemolo.
- 4** Una volta che gli spaghetti avranno raggiunto la cottura al dente, scolateli direttamente nella padella con il condimento appena preparato. Preparate un trito abbondante di prezzemolo e, aggiungetelo in padella. Se necessario aggiungete anche poca acqua di cottura della pasta. Saltate e lasciate amalgamare bene il tutto. Impiattate e servite con un uovo spezzettato sopra ad ogni porzione e se gradite anche una macinata di pepe.