

PRIMI PIATTI

Tubetti cacio e uova

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

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



Dalla saggezza contadina si sa, sono nati i migliori piatti. Ancora oggi è possibile fare delle determinate scelte a tavola, portando un primo piatto che preveda pochissimi ingredienti, ma che messi insieme danno vita ad un pasto ricco, completo e gustoso! È il caso dei **tubetti cacio e uova**, che vi invitiamo a provare anche subito, sono talmente semplici e veloci da fare che da oggi in poi li farete spessissimo! Se poi avete la fortuna di avere delle uova fresche provate anche la [frittata di patate](#)!

TUBETTI

TUBETTI 400 gr

UOVA 2

BURRO oppure strutto - 100 gr

PARMIGIANO REGGIANO 30 gr

PECORINO ROMANO 150 gr

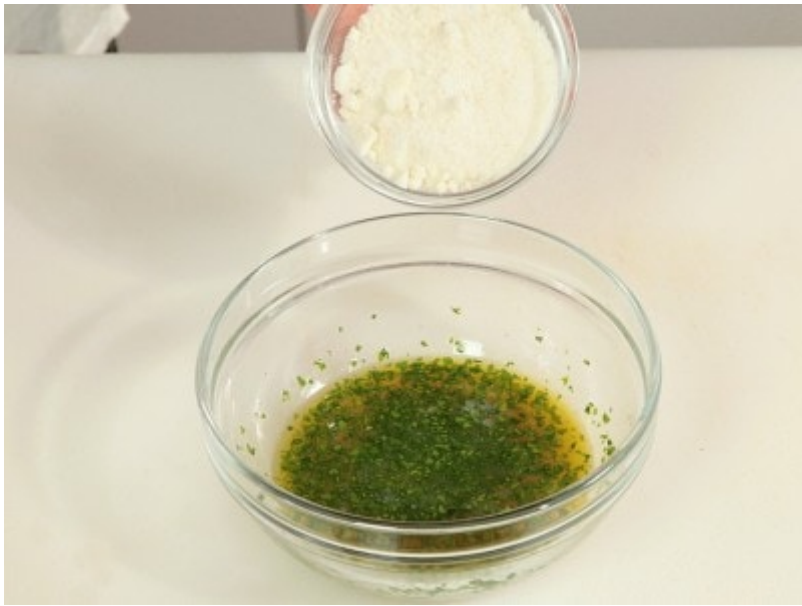
PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Mentre lessate la pasta, in una terrina battete le uova con sale, pepe, pecorino, parmigiano e prezzemolo tritato.



- 2 In una casseruola, a parte, fate fondere il burro (o la sugna) e, tenendo sul fuoco bassissimo, mescolatevi la pasta.



- 3** Unite il composto di uova e formaggio, rigirate il tutto con un cucchiaio finché l'uovo non si rapprenderà e servite immediatamente.

