Alessandro Borghese Kitchen Sound, rotelle di pasta da vero street food

borghese-4-5a608198

ROTELLE DI PASTA
(Costo €€ - Tempo 30’ - Difficoltà #)

Ingredienti:
400g di mafalde
4 uova
200g di parmigiano grattugiato
100g di speck
1 spicchio d’aglio
Funghi chiodini q.b.
Sale e pepe q.b.
Olio EVO q.b.
Basilico q.b.

Preparazione:
Porta a bollore l’acqua per la pasta e aggiusta di sale.
Cala le mafalde.
Per il condimento, taglia i funghi, e rosolali in padella con un filo di olio extravergine e uno spicchio d’aglio in camicia.
Quando i funghi saranno pronti, utilizza la stessa padella per rendere croccante lo speck tagliato a striscioline.
Scola la pasta e prepara le rotelle!
In una ciotola aggiungi: i funghi, lo speck, il parmigiano, il pepe e un uovo.Versa la pasta e amalgama bene il tutto.

Disponi un ring su una teglia ricoperta di carta forno, versaci la pasta e fai gratinare in forno per 10 minuti a 180°C.
Sforna le rotelle e decora con foglioline di basilico.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno