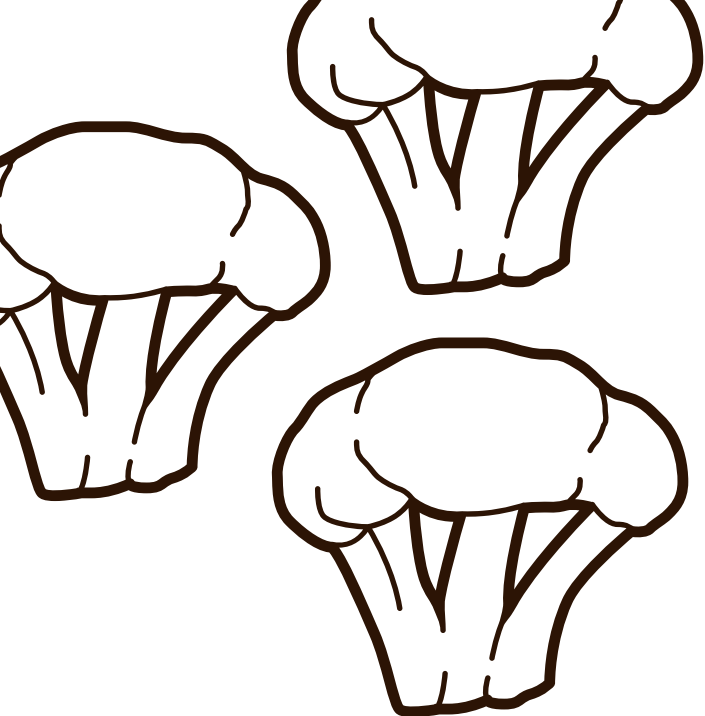




Ingredienti per 2 persone

1 confezione di spaghetti di broccoli
Mangiatutto
1 piccolo scalogno
2 uova
2 cucchiaini di aceto di vino
2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
Parmigiano a scaglie
Sale
Pepe

Spaghetti di broccoli con uova barzotte e parmigiano

Prepara una vinaigrette miscelando lo scalogno tritato con l'aceto, l'olio, il sale e il pepe. Immergi le uova in una pentola con acqua bollente e lasciale cuocere per 5 minuti. Passa le uova nell'acqua fredda e sguscialle. Lava e condisci gli spaghetti di broccoli leggermente lessati con la vinaigrette. Servi con le uova barzotte insieme alle scaglie di parmigiano.

Posta una foto del tuo piatto usando l'hashtag **#ricetteorsiniedamiani** e taggaci. Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



www.orsiniedamiani.it

 **Orsini &
Damiani**

Dal 1968, coltiviamo valori.