

BIGOLI CON TAGLIATELLE DI VERDURE ALLA CARBONARA DI MONTAGNANA

preparazione: 60 minuti

cottura: 20 minuti

difficoltà: media

Confezionate i bigoli seguendo la ricetta a pag. 108.

Mondate le verdure, tagliatele in piccole listerelle e spadellatele in olio ben caldo, aggiustando di sale.

In una ciotola sbattete le uova, unite la panna, salate e pepate. Tagliate il prosciutto a dadini.

Lessate i bigoli in abbondante acqua salata a bollore, scolateli e spadellateli con le verdure. Quando sono ben caldi incorporate il composto di uova e panna, servite subito nelle fondine e decorate con i dadini di prosciutto crudo di Montagnana.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 700 g di bigoli al torchio (vedi ricetta a pag. 108)
- 1 carota
- 1 zucchina
- 1 porro
- 3 fette spesse di prosciutto crudo di Montagnana
- 3 uova
- 0,3 dl di panna
- sale e pepe

GIOVANNI RUGOLOTTI HOSTARIA SAN BENEDETTO, MONTAGNANA

VINO CONSIGLIATO

Merlara Rosso Doc

