

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Spaghetti alla stracciatella

Strawberry · Wednesday, July 17th, 2013

### Ingredienti:(4 persone)

- 400gr spaghetti
- 400gr salsa di pomodoro
- 4 uova
- 200gr parmigiano grattugiato
- una cipolla
- prezzemolo
- olio extravergine
- sale pepe

### Preparazione:

Sgusciate le uova in una ciotola, unite il parmigiano e il prezzemolo tritato, amalgamate. In una padella versate un filo di olio e la cipolla tritata finemente, fatela appassire e aggiungete la salsa di pomodoro, salate, pepate e lasciate cuocere per circa 15 minuti. Cuocete gli spaghetti in acqua salata, scolateli, passateli nella padella con la salsa di pomodoro, amalgamate con il fuoco acceso e unite le uova sbattute, servire caldi.

This entry was posted on Wednesday, July 17th, 2013 at 6:12 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.