

SPAGHETTI ALLA CARBONARA VEGETARIANA



Ricetta per 4 persone:

4 wurstel di soja

4 tuorli d'uovo

150 gr. circa di grana grattugiato

un poco di burro

pepe qb.

spaghetti

Tagliate i wurstel in 4 parti longitudinalmente poi a fettine, metteteli in una padella antiaderente con un po' di burro e pepe e fateli rosolare per alcuni minuti finché diventano ben dorati; nel frattempo preparate in una scodella i tuorli con il formaggio, aggiungete dell'acqua di cottura della pasta quanto basta ad ottenere un impasto semi liquido ; mettete la pasta cotta in padella con i wurstel, fate scottare 1/2 minuto, poi aggiungete la crema di tuorli e formaggio mescolando per circa 1 minuto; i tuorli non dovranno essere nè completamente cotti né del tutto crudi, in ogni caso seguite le vostre preferenze.

E' possibile preparare una variante dal gusto più deciso variando un solo ingrediente

SPAGHETTI ALLA CARBONARA "TIROLESE"

Invece dei wurstel di soja potete insaporire questa pasta utilizzando della scamorza affumicata, otterrete un gusto più deciso.

Sostituite i wurstel con circa 100 gr. di scamorza affumicata; mettete gli spaghetti in padella con un po' di burro e pepe, aggiungete il formaggio affumicato tagliato a dadini piccoli, quando questo sta per fondere aggiungete i tuorli con il grana preparati come nella ricetta precedente.

Circolo Ricreativo Sociale Società Cooperativa

Mandala 2.0

☎ 339 72 95 368 ✉ info@mandalabuscate.it www.mandalabuscate.it