

PASTA CON L'UOVO FRITTO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo spaghetti,
- sale,
- 100 g di formaggio pecorino grattugiato,
- 4 uova.

Fate lessare la pasta in abbondante acqua salata.

Prima di sgocciolarla, mettete da parte un mestolo, o poco più, dell'acqua di cottura che unirete poi alla pasta sgocciolata. Ottenuta così una minestra leggermente brodosa, mantecatela con il pecorino grattugiato e distribuitela nei piatti, sui quali deporrete un uovo fritto all'occhio di bue.