



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000135**

**Registrata in data 21 Dic 2015 alle ore 12:24**

**da SILVIO MARTUSCELLI**

## Spaghetti alla "De Donato"

Ecco a voi una variante gourmet e decisamente "non povera" per via degli ingredienti utilizzati, dei celeberrimi "Spaghetti alla Poverello"; ricetta semplice e già buonissima di per sé stessa.

Trattasi di una variante un po' sofisticata per via della presenza di un Parmigiano Reggiano d'eccellenza; di delicate e poco conosciute uova di quaglia e di un pregiato tartufo nero di varietà *melanosporum* dei classici "spaghetti alla poverello".

Li ho chiamati alla "De Donato" perché li cucinai per la prima volta per un mio amico che li apprezzò enormemente; mi chiese come si chiamavano e, non avendo una loro propria identità, li intitolai a suo nome. Ne fu felicissimo.

Tempo di preparazione: 10 minuti

### Ingredienti per 4 persone

- 400 g. di Spaghetti di Gragnano formato Maxi
- 4 Uova di quaglia freschissime
- 1 Tartufo nero preferibilmente della varietà "*melanosporum*"
- Generosa grattugiata di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse (oltre 40 mesi)
- Olio EVO q.b.
- 1 Spicchio d'aglio rigorosamente in camicia
- sale e pepe nero q.b.

### Preparazione

Fate cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata, avendo cura di scolarli circa 3-4 min. prima di una perfetta cottura al dente.

Mentre la pasta cuoce, in un padellino antiaderente friggete le uova di quaglia con poco olio EVO; salatele e pepatele a piacere avendo cura di lasciare il piccolo tuorlo il più possibile morbido e cremoso.

Dopo aver partizionato le piccole uova con l'aiuto di un taglia pasta (ring) per dolci e biscotti, fate soffriggere lo spicchio d'aglio in camicia in una padella con un'idea di olio EVO.

Non appena si sarà dorato l'aglio, rimuovetelo e scolate la pasta al dente nell'olio profumato di aglio aggiungendo, se necessario, un po' d'acqua di cottura.

Ultimate la cottura in padella e mantecate, rigorosamente fuori dal fuoco, con abbondante parmigiano stravecchio e un giro di pepe nero.

Formate i nidi e impiantate disponendo su ciascun nido un uovo di quaglia fritto.

Completate il piatto con una pioggia di scaglie di tartufo nero.

Buon appetito.

### Vino consigliato

Pinot Grigio