



U.C.E.R.
UNIONE CUOCHI EMILIA ROMAGNA
ASSOCIAZIONE CUOCHI ESTENSI

SPAGHETTI DI RISO CON VERDURE ALL'AGLIO DI VOGHIERA

INGREDIENTI :
per 8 persone

GR 250 DI SPAGHETTI DI RISO
N° 5 SPICCHI DI AGLIO DI VOGHIERA
GR 400 DI CAROTE
GR 400 DI ZUCCHINE
GR 250 DI PISELLI
N° 4 UOVA STRAPAZZATE
OLIO EXTRAVERGINA DI OLIVA
SALSA DI SOIA DOLCE
SALE

PROCEDIMENTO :

Mettere a bagno gli spaghetti di riso con acqua tiepida.
Tagliare le carote e le zucchine a julienne.
Schiacciare e pelare l'aglio, rosolarlo in padella con l'olio ed unirvi prima le carote, dopo qualche minuto le zucchine, poi i germogli di soia.
Lasciare le verdure croccanti, salare ed unire qualche cucchiaino di salsa di soia.
Scolare gli spaghetti metterli in altra acqua e passarli in padella con le verdure tagliandoli con le forbici e senza colarli completamente.
Amalgamare al sugo di verdure, aggiungere le uova e regolare il sapore con altro sale e salsa se necessita.