

## Spaghetti di mezzanotte

Scritto da Cristina Bruno

Mercoledì 04 Gennaio 2012 18:44 - Ultimo aggiornamento Lunedì 23 Aprile 2012 10:38

---

## Spaghetti di mezzanotte

Ecco una classica ricetta nota per la sua facilità ma sempre gradita. Basta avere in casa un vasetto di uova di lompo ed ecco che un primo appetitoso è subito pronto anche per gli ospiti dell'ultimo momento.



Dosi per quattro persone: 400 gr di spaghetti, 150 gr di uova di lompo, aglio, olio, sale, prezzemolo.

Preparare un soffritto con olio e aglio. Prima che l'aglio imbiondisca toglierlo e spegnere il fuoco. Lasciare raffreddare per qualche minuto e quindi aggiungere prezzemolo e lompo. Nel frattempo cuocere la pasta. Quando sarà cotta scolarla e unirli al condimento. Pepe e succo di limone sono aggiunte possibili.