

# Spaghetti e sparacogni

Dose ricetta per 4 porzioni

Per la crema



100	g.	Tuorlo d'uovo
80	g.	Ricotta ovina
40	g.	Caciocavallo Ragusano D.o.p <i>grattugiato</i>
60	g.	Sparacogni
q.b.		Sale E Pepe
0,5	dl.	brodo vegetale

**Per  
finitura**

**la**

320	g.	Spaghetti
200	g.	Sparacogni
50	g.	Formaggio dei poveri

## Procedimento

**Per Gli sparacogni.** Lavare la verdura, eliminare la parte più dura e cuocerli in acqua bollente salata per 4 minuti.

Scolarli e raffreddarli in acqua e ghiaccio.

**Per la crema.** Riunire tutti gli ingredienti in un bicchiere da frullatore e frullare il tutto ottenendo una crema molto fine.

**Per il formaggio dei poveri.** In una padella con un filo d'olio tostare la mollica di pane grattugiata grossolanamente con un spicchio d'aglio schiacc

iato fino a renderla di un colore scuro ma non bruciato.

**Finitura e presentazione.** In una padella rosolare leggermente gli sparacogni tritati nell'olio aggiustando di sale e pepe.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata.

Scolarla e metterla in una terrina ,aggiungere gli sparacogni, la crema di uova frullate e mescolare fino a renderli cremosi senza fare grumi.

E'importante che la pasta venga condita fuori dal fuoco.

Servire con il formaggio dei poveri cosparso sopra la pasta.

**Curiosità.** Gli Sparacogni (*Tamus communis L*) si tratta di un'erba di montagna, chiamata anche "sparici i liara, bruscardolo, Tamaro, Tanno, Viticedda.

Cresce spontaneamente nelle campagne incolte.

