

Carbonara con zucchine

(pronta in circa 45 minuti)

Ingredienti per 4 persone:

500 gr di spaghetti,
4 zucchine,
uno spicchio d'aglio
un ciuffo di prezzemolo,
4 cucchiaini di olio oliva extra vergine,
25 gr di burro,
2 tuorli,
50 gr di grana grattugiato,
sale e pepe.

Procedimento:

Lavate e spuntate le zucchine, tagliatele a dadini quindi mettetele in un tegame antiaderente con l'olio, il burro, l'aglio ed il prezzemolo mondati lavati e tritati, una presa di sale ed una macinata di pepe.

Fate cuocere a fiamma moderata con recipiente coperto per circa mezz'ora, mescolando ogni tanto.

Nel frattempo mettete in una casseruola l'acqua per la pasta; non appena in ebollizione salatela, mettetevi gli spaghetti e fateli cucinare al dente.

Scolateli e metterli nel tegame con le zucchine.

Amalgamare gli ingredienti e teneteli sul fuoco per 2/3 minuti.

Rovesciate la pasta in una terrina, incorporate i due rossi d'uovo sbattuti a parte con il grana grattugiato, una presa di sale e un'abbondante macinata di pepe.

Mescolare velocemente in modo che le uova si rapprendano leggermente al calore della pasta, formando una salsa cremosa.

Servire caldi.

Buon appetito !!