

PRIMI PIATTI

Carbonara vegetariana (versione 2)

Tradizione: Lazio

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo gnocchetti sardi	350 g
Peperone rosso	1
Sedano	1
Melanzana tonda	1
Aglio	1 spicchio
Uova	2
Formaggio grana grattugiato	
Peperoncino rosso	1 pezzetto
Maggiorana	1 rametto
Olio d'oliva extra-vergine	4 cucchiaini
Sale Marino integrale	

Preparazione

- 1 Tagliate a piccoli dadini il peperone, la melanzana e il sedano. Sbucciate lo spicchio d'aglio e sciacciatelo. In una larga padella versate 2 cucchiaini di olio, lo spicchio d'aglio e un pezzetto di peperoncino.
- 2 Fate scaldare l'olio a fiamma bassa per un minuto circa. Poi aggiungete nella padella il peperone, la melanzana e il sedano, e lasciate cuocere per un altro minuto circa.
- 3 Ora, a fiamma più intensa, aggiungete la maggiorana e fate cuocere per 15 minuti circa. Poi spegnete il fuoco.
- 4 Nel frattempo mettete le uova in una piccola ciotola insieme al restante olio, aggiungendo il grana e mescolando accuratamente per rendere cremoso il composto.
- 5 Scolate la pasta al dente e versatela nella padella con le verdure, aggiungendo la crema di uova e grana. Accendere il fuoco, mescolare con cura e lasciare cuocere per 2 minuti circa. Servite subito caldissimo.