

PRIMI PIATTI

Carbonara vegetariana

Tradizione: Provincia di Roma

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

18 min

CALORIE

334 kcal

■ Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo linguine	280 g
Carote	2
Zucchine	2
Porro	1
Cipolla rossa	1
Verza	4 foglie
Uova	2
Formaggio parmigiano grattugiato	2 cucchiai
Olio d'oliva	
Noce moscata	1 pizzico
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Lavate tutte le verdure. Tagliate le carote e le zucchine a nastri sottili con l'aiuto di un pelapatate, la parte bianca del porro e la verza a striscioline, la cipolla rossa a spicchi sottilissimi.
- 2 Fate saltare il tutto in un tegame con poco olio per un paio di minuti poi salate, coperchiate e fate stufare a fuoco basso per 15 minuti. Cuocete nel frattempo le linguine in abbondante acqua salata in ebollizione.
- 3 Sbattete in un piatto le due uova con un pizzico di noce moscata, sale e pepe. Quando la pasta sarà cotta, scolatela e versatela nel tegame con le verdure; conditela con un filo di olio crudo poi versate le uova, il parmigiano e mescolate velocemente. Fate insaporire per un minuto a fuoco basso e servite.