

Carbonara vegetariana

Data: 11 settembre 2015 | Autore: Caterina Rafele



La zucca gialla ha un sapore dolce, quindi quando la utilizziamo nella nostra cucina dobbiamo associare qualche ingrediente che possa farne esaltare il sapore. Oggi utilizzeremo la nostra zucca per fare una carbonara vegetariana, utilizzando come pasta i paccheri.

Carbonara vegetariana[\[MORE\]](#)

INGREDIENTI:

500 gr. di paccheri;
300 gr. di zucca;
2 uova più un tuorlo;
una cipolla piccola;
2 cucchiali di pecorino grattugiato;
prezzemolo q.b.;
sale e pepe q.b.;
olio evo q.b.

PROCEDIMENTO:

Iniziamo a tritare la cipolla e metterla a soffriggere con l'olio in una padella, nel frattempo tagliare la zucca a dadini e aggiungerla al soffritto di cipolla, farla soffriggere per qualche minuto e dopo aggiungere qualche mestolo di acqua e farla cuocere per almeno dieci minuti. Intanto fare cuocere i paccheri in acqua salata, scolarli qualche minuto prima che raggiungano la cottura al dente e unirli alla zucca. Continuare la cottura per qualche minuto, aggiungendo all'occorrenza qualche mestolo di acqua della cottura della pasta, sbattere le uova insieme ai due cucchiali di formaggio pecorino e al pepe nero, quando la pasta è mantecata per benino aggiungere le uova e mescolare finché l'uovo non si è rappreso, aggiungere una spruzzatina di pepe nero e il prezzemolo tritato, mescolare e servire.

BUON APPETITO

