

## CARBONARA SPECIALE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di spaghetti,
- 200 g di zucchine a rondelle,
- 3 uova,
- 1 tuorlo,
- olio,
- aglio,
- 4 cucchiaini di pecorino grattugiato,
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato,
- sale.

Scaldare 3 cucchiaini di olio con 2 spicchi di aglio, unire le zucchine e cuocere a fuoco basso per 20'.

Sbattere con una frusta le uova e il tuorlo con il pecorino.

Cuocere gli spaghetti, scolarli al dente e rovesciali nelle uova.

Unire subito le zucchine dopo aver eliminato l'aglio e il prezzemolo tritato.

Mescolare bene e servire.