

LINGUINE ALLE VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo linguine,
- 2 carote,
- 2 zucchine,
- 1 porro,
- 1 scalogno,
- 1 uovo intero,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 4 cucchiari di formaggio parmigiano grattugiato,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Tagliate carote e zucchine a striscioline sottili e affettate porro e scalogno.

Fate saltare le verdure in un tegame con poco olio per un paio di minuti, aggiustate di sale, coprite e fate stufare a fuoco basso per 15 minuti.

Sbattete le uova con un pizzico sale, pepe e metà parmigiano.

Cuocete le linguine in abbondante acqua salata, scolatele al dente e versatele nel tegame con le verdure, aggiungete le uova e mescolate velocemente.

Lasciate insaporire a fuoco basso, cospargete col parmigiano rimasto e servite.