

CARBONARA ALLE ERBE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo fusilli,
- 2 uova,
- 80 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 200 g di erbe fresche (basilico, salvia, rosmarino, rucola),
- 1 cipolla,
- 1 peperoncino piccante,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva.

Lavare, asciugare e tritare le erbe.

Affettare al velo la cipolla e farla appassire nell'olio, unire le erbe e il peperoncino sminuzzato e rosolarli facendo attenzione a non bruciarli.

A parte sbattere le uova con il parmigiano.

Lessare la pasta, scolarla e versarla nel tegame del soffritto, farla insaporire pochi istanti poi versarvi le uova, mescolare velocemente e servire subito.