

CARBONARA VEGETARIANA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 280 g di pasta tipo linguine,
- 2 carote,
- 2 zucchine,
- 1 porro,
- 1 cipolla rossa,
- 4 foglie di verza,
- 2 uova,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- olio d'oliva,
- 1 pizzico di noce moscata,
- sale,
- pepe.

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.

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.

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.