

# CARBONARA VEGETARIANA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g. di gnocchetti sardi,
- 1 peperone rosso,
- una costa di sedano,
- una melanzana tonda,
- 1 spicchio d'aglio,
- 2 uova,
- grana grattugiato,
- peperoncino rosso,
- 1 rametto di maggiorana,
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva,
- sale marino integrale.

Tagliate a piccoli dadini il peperone, la melanzana e il sedano.

Sbucciate lo spicchio d'aglio e sciacciatelo.

In una larga padella versate 2 cucchiaini di olio, lo spicchio d'aglio e un pezzetto di peperoncino.

Fate scaldare l'olio a fiamma bassa per un minuto circa, poi aggiungete nella padella il peperone, la melanzana e il sedano, e lasciate cuocere per un altro minuto circa.

Ora, a fiamma più intensa, aggiungete la maggiorana e fate cuocere per 15 minuti circa, poi spegnete il fuoco.

Nel frattempo mettete le uova in una piccola ciotola insieme al restante olio, aggiungendo il parmigiano e mescolando accuratamente per rendere cremoso il composto.

Scolate la pasta al dente e versatela nella padella con le verdure, aggiungendo la crema di uova e parmigiano.

Accendere il fuoco, mescolare con cura e lasciare cuocere per 2 minuti circa.

Servite subito caldissimo.