
CARBONARA CON ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo spaghetti,
- 3 zucchine,
- 3 uova,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 manciata di prezzemolo tritato,
- 4 cucchiaini di formaggio pecorino grattugiato,
- sale,
- pepe,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva.

Tagliare a rondelle le zucchine.

Scaldare 3 cucchiaini di olio, farvi dorare l'aglio poi unire le zucchine e cuocere a fuoco basso per 20 minuti.

Salarle a metà cottura.

In una zuppiera sbattere le uova e il tuorlo con 4 cucchiaini di pecorino, sale e pepe.

Cuocere gli spaghetti, scolarli e versarli nella zuppiera, mescolare rapidamente per non far rapprendere le uova, unire le zucchine, una manciata di prezzemolo tritato e altro pecorino.