

CARBONARA CON ZUCCHINE LIGHT DI CRI

INGREDIENTI X 2 PERSONE

SPAGHETTI 150gr
ZUCCHINE 4
UOVA 3
PECORINO Q/B
SALE Q/B
OLIO Q/B
PEPE Q/B



TAGLIARE LE ZUCCHINE A SPICCHI PICCOLI E METTERLI IN PENTOLA CON UN FILO D'OLIO E UN PO' D'ACQUA, SALE E PEPE.

METTERE ACQUA X LA PASTA.

PREPARARE LE UOVA, DIVIDERE IL TUORLO DALL'ALBUME: 2 TUORLI E UN INTERO. SBATTERLI CON LA FORCHETTA E AGGIUNGERE PECORINO E MISCHIARE.

QUANDO LA PASTA È PRONTA SCOLARLA E METTERE NELLA PENTOLA DELLE ZUCCHINE: SPEGNERE IL FUOCO E AGGIUNGERE LE UOVA CON IL PECORINO

MESCOLARE E..... BUON APPETITO!

