

PRIMI PIATTI

# Spaghetti alla carbonara di verdure

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Spaghetti alla carbonara di verdure: un piatto veloce da fare e molto buono che vi piacerà di certo. E non si dispiaccia ci ama la [ricetta della carbonara](#) con la C maiuscola, questa è davvero buona e si mangia che è un piacere! Provate questa versione particolare e l'amerete al primo assaggio!

## INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr  
PEPERONI ROSSI 1  
MELANZANE 1  
ZUCCHINE grande - 1  
CIPOLLA 1  
UOVA 3  
PARMIGIANO GRATTUGIATO 100 gr  
SALE  
PEPE NERO  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiaini da tavola

## PREPARAZIONE

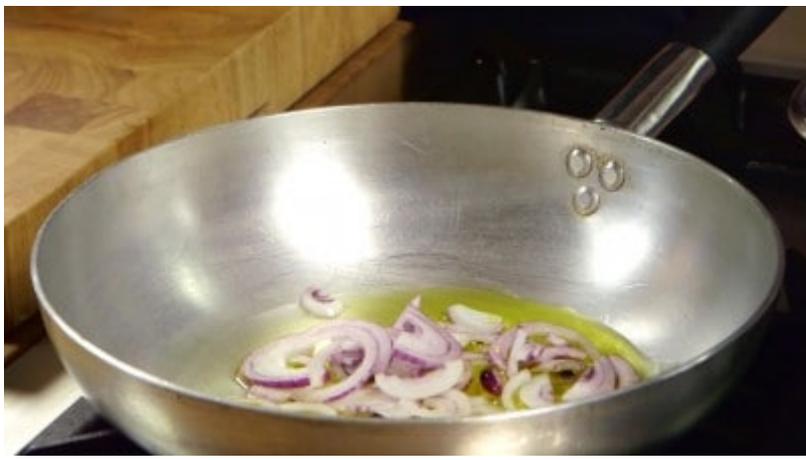
- 1 Per preparare gli spaghetti alla carbonara di verdure, per prima cosa preparate le verdure:

prendete la cipolla e tagliatela a julienne.



- 2** In una capiente padella, versate un giro d'olio extravergine d'oliva, lasciate scaldare bene e aggiungete nella padella la cipolla appena tagliata. Lasciatela stufare e proseguite con la preparazione del resto delle verdure.





- 3 Prendete il peperone, privatelo dei filamenti e dei semi, tagliatelo a cubetti e aggiungete la dadolata in padella con la cipolla.



- 4 Affettate la zuccina e mettetela in padella, con la cipolla e il peperone.



**5** Sbucciate la melanzana, tagliatela a cubetti, trasferitela in padella con le verdure.

Regolate con un pizzico di sale e lasciate cuocere per qualche minuto, mescolando di tanto in tanto.





6 In una scodella, sbattete le uova, insaporite con un pizzico di sale e pepe.





**7** Portate a bollore dell'acqua salata, e cuocete gli spaghetti.





**8** Appena gli spaghetti saranno cotti, scolateli direttamente in padella con le verdure.



**9** Lasciateli insaporire mescolando, aggiungete le uova sbattute in precedenza.



**10** Amalgamate velocemente il tutto, aggiungete il parmigiano grattugiato e lasciate mantecare.



11 Impiattate e servite con una macinata di pepe nero.

