

PRIMI PIATTI

# Carbonara vegetale

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

250 g spaghetti Benedetto Cavalieri

2 tuorli d'uovo

1 uovo

150 g di parmigiano reggiano stagionato

2 cucchiari di pecorino romano

olio extravergine di oliva

sale

pepe.

Se amate sperimentare e non vi spaventa modificare ricette classiche e conosciute, questa è la ricetta che fa per voi: la carbonara vegetariana è proprio buona, darà un tocco particolare e facile da realizzare alla vostra tavola. Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta!

## PREPARAZIONE

**1** Sbattete le uova con il parmigiano in una boule, aggiungete il pepe ed un pizzico di sale e

mescolate tutto fino a creare una crema omogenea e mettete da parte il composto.

Nel mentre lavate i fiori di zucca e cuoceteli in una padella antiaderente, precedentemente unta con un filo d'olio extravergine di oliva.

Fate appassire i fiori per tre minuti e toglieteli dal fuoco; a questo punto mettete a bollire in un tegame abbondante acqua salata.

Quando l'acqua avrà raggiunto l'ebollizione versate la pasta e fatela cuocere per il tempo di cottura necessario. Un minuto prima di scolarla mettete a scaldare nuovamente i fiori di zucca.

Scolate gli spaghetti e versateli nella boule con la crema di uova e parmigiano amalgamando energicamente (fate attenzione a non far rapprendere l'uovo), prendete la padella con i fiori di zucca e versateli dentro la pasta continuando ad amalgamare.

Impiattate decorando la pasta con uno o due fiori di zucca lasciati da parte ed una spolverata di pecorino romano.