

PRIMI PIATTI

Carbonara vegetariana

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

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



La carbonara vegetariana è perfetta sia per chi segue questo tipo di alimentazione ma anche per tutti gli altri. Leggera e gustosa vi piacerà di certo, soprattutto se amate i primi piatti con le verdure. Insomma è una gustosa variante che si discosta dalla più famosa ma non perde di bontà.

INGREDIENTI

- 160 g di spaghetti
- 2 uova
- 2 cucchiaini di grana grattugiato
- 2 zucchini
- 1 cucchiaio di cipolla tritata
- 2 cucchiaini d'olio
- pepe
- sale.

PREPARAZIONE

1 Sbattere le uova con il grana grattato, sale e pepe.

A parte soffriggere la cipolla tritata fine nell'olio, aggiungere le zucchine tagliate a pezzetti e cuocere 15 minuti.

Scolare gli spaghetti e passarli in padella con le zucchine. Versare sopra le uova sbattute e far rassodare sulla fiamma finché l'uovo non si rapprende un po'.



Per 2 persone.

NOTE