

PRIMI PIATTI

Linguine alla carbonara con vongole e zucchine

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Una rivisitazione particolare e saporitissima del tipico piatto laziale. Le uova ed il parmigiano garantiscono la ricchezza del classico sapore, zucchine e vongole danno una nota fresca a questo gustoso piatto di pasta.

INGREDIENTI

LINGUINE 400 gr
VONGOLE VERACI 1 kg
ZUCCHINE 300 gr
UOVA 4
PARMIGIANO REGGIANO 100 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 In una casseruola, fate aprire le vongole, precedentemente spurgate, con un filo d'olio e l'aglio, sgusciatele tenendo da parte qualcuna con il guscio per decorazione.

Tagliate le zucchine a julienne, usando soltanto la parte verde, saltatele in padella con un filo d'olio per 5 minuti a fiamma vivace, aggiungete le vongole sgusciate, con un goccio della loro acqua di cottura filtrata e lasciate insaporire ancora per due minuti, a fiamma dolce.



2 In una ciotola rompete le uova e sbattetele con il parmigiano grattugiato il sale e il pepe.

A parte lessate le linguine in abbondante acqua salata, scolatele al dente e saltatele in padella con le zucchine e le vongole.



- 3 A fiamma spenta versate le uova e amalgamate il tutto fino a che l'uovo non risulti una crema.



- 4 Servite le linguine con una abbondante macinata di pepe.