

PRIMI PIATTI

Carbonara di zucchine

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO:
[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Siamo tutti d'accordo che di [carbonara](#) ne esiste una sola, appurato questo nulla vieta di provare a cucinare delle **varianti della classica carbonara**, noi oggi abbiamo cucinato la **carbonara di zucchine**, una **ricetta favolosa** che ci ha conquistato sin dal primo giro di forchetta! **Croccanti e succose zucchine fresche** sostituiscono egregiamente il **guanciale di maiale**, così che anche un vegetariano può godere delle gioie di questa [tipica ricetta romana](#).

Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per cucinare anche tu, con le tue mani l a pasta alla carbonara di zucchine.

Ecco altre ricette di [primi piatti](#) vegetariani che potrebbero interessarti:

[Ravioli ricotta e spinaci con sugo di funghi](#)

[Spaghetti alla Nerano](#)

[Spaghetti all'assassina](#)

[Pasta con melanzane cremose](#)

[Pasta alla Norma](#)

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

PECORINO ROMANO 150 gr

ZUCCHINE circa 400 g - 4

TUORLI 4

UOVA 1

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

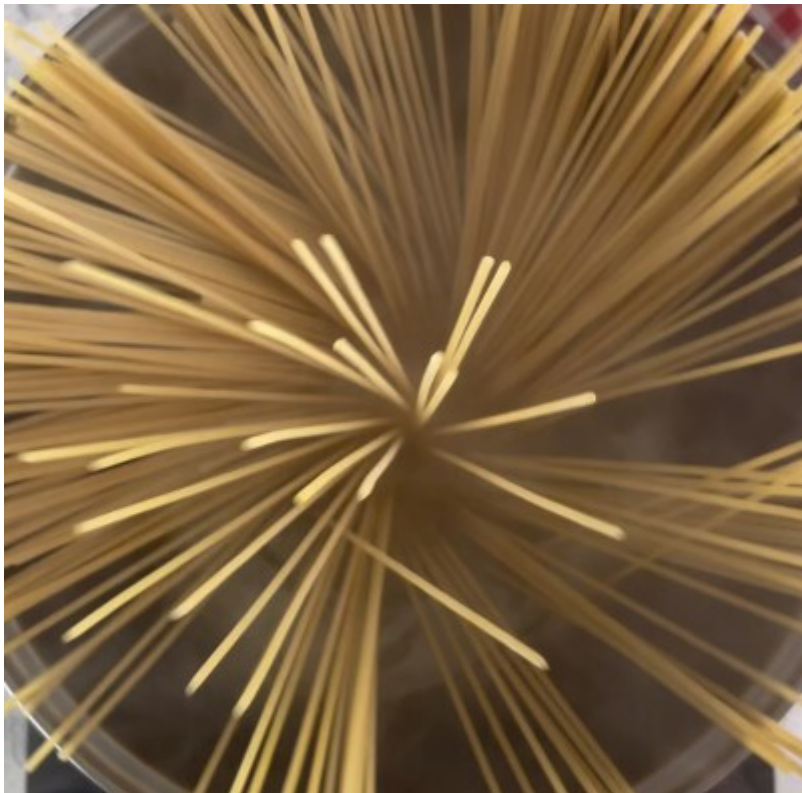
PREPARAZIONE

- 1 Ecco le istruzioni per cucinare la pasta alla carbonara di zucchine: come prima cosa riempi un tegame di acqua per cuocere la pasta e portalo ad ebollizione. Mentre aspetti che l'acqua si scaldi, prendi le zucchine, lavale, asciugale, spuntane le estremità, tagliale per la lunghezza e infine riducile a cubetti.





2 Quando l'acqua bolle, abbassa la fiamma, buttaci un pugno di sale grosso e alza di nuovo il fornello. quando l'acqua bolle di nuovo, qualche secondo più tardi, butta la pasta.



- 3** In una padella metti l'olio extravergine di oliva, fai scaldare e aggiungi i cubetti di zucchini che farai rosolare mescolando spesso con un cucchiaio di legno. Insaporisci con sale e pepe a piacere.





- 4 Metti i 4 tuorli e l'uovo intero in una ciotola, aggiungi il formaggio grattugiato e sbatti tutto con una forchetta fino ad ottenere una crema liscia.





- 5** Togli le zucchine dalla padella e, senza lavarla, buttaci un mestolo di acqua di cottura della pasta. Scola la pasta e mettila in padella, aggiungi la crema di uova e formaggio.





- 6 Nella padella, fuori dal fuoco, mescola gli spaghetti con il sughetto di uova e formaggio, quando saranno ben conditi aggiungi le zucchine rosolate. Mescola bene, aggiusta di sale e pepe se necessario e porta in tavola direttamente nella padella o servito in piatti singoli.





