

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla carbonara di verdure

di: *Cookaround*

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 zucchini 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.

