

Farfalle alla carbonara di zucchine

INGREDIENTI:

350 gr di farfalle,
1 zuccina,
1 spicchio d'aglio,
2 uova,
80 gr di formaggio grattugiato,
olio evo,
peperoncino,
sale.

Rosolare la zuccina a cubetti con olio, lo spicchio d'aglio schiacciato, peperoncino e un pizzico di sale. Cuocere le farfalle in acqua bollente salata e mantecarle con le zucchine ricordandosi di togliere l'aglio. Sbattere bene le uova con il parmigiano, spegnere il fuoco sotto la pasta con le zucchine e aggiungere il composto di uova e parmigiano e mescolare bene con la pasta e servire.

La carbonara andrebbe mescolata non nella pentola bollente ma in una ciotola fuori dal fuoco in modo che l'uovo rimanga cremoso ma a casa non lo amano.