

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Carbonara di zucchine

Una carbonara estiva con le mie zucchine appena colte!!!!!!



Difficoltà
facile



Quantità
2 persone



Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Spaghetti - 200 g
- zucchine - 2 (circa 350 g)
- fiori di zuccina - 8
- pancetta affumicata - 150 g
- burro - una nocina
- olio - 2 cucchiari
- uova - 1 intero e un tuorlo
- parmigiano - una manciata
- pepe nero - più o meno a piacere
- qualche foglia di basilico
- sale - q.b.

Preparazione

In un capiente tegame versare un filo d'olio e la nocina di burro. Aggiungere la pancetta affumicata a dadini e far scaldare. Nel frattempo tagliare le zucchine a dadini e aggiungerle nel tegame. Far rosolare per bene, ma senza far asciugare troppo la pancetta. Salare. Quando le zucchine e la pancetta sono dorate, aggiungere alcuni fiori di zuccina e qualche foglia di basilico. Fare leggermente appassire. In un piatto fondo mettere l'uovo intero, il tuorlo e il parmigiano. Sbattere e amalgamare per bene, aggiungendo un pizzico di sale e il pepe. Cuocere la pasta, ma scolarla al dente. Versatela nel tegame, aggiungete 2 cucchiari di acqua di cottura e fatela saltare un attimo. Spegnerne il fuoco e versare le uova preparate con il parmigiano. Amalgamare in modo che le uova si cuociano solo con il calore della pasta. Versare, a piacere, una macinata di pepe. Servire caldo accompagnando con un buon vino nero!!!!

