

SPAGHETTI ALLA CARBONARA (vegetariana)



LE VERDURE



SALSA CARBONARA



MIX DI VERDURE IN PADELLA

TEMPO DI PREPARAZIONE:

20 minuti - facilissima

Per 4 persone

INGREDIENTI

350 gr. di spaghetti
100 gr. di piselli sgucciati
1/2 peperone rosso
100 gr. di fagiolini
4 cipollotti
2 tuori
1 dl. di panna fresca
50 gr. di parmigiano grattugiato
10 steli di erba cipollina,
sale, pepe bianco

COME SI PREPARA

Tagliate i cipollotti a metà e affettateli sottilmente. Riducete il peperone a listarelle lunghe circa 4 cm., pulite i fagiolini dei piccoli e tagliateli a tocchetti. Unite tutto, aggiungete i piselli e cuocete a fiamma moderata con 4 cucchiari d'olio, sale e pepe. Nel frattempo, cuocete la pasta al dente. Mescolate i tuori con la panna, l'erba cipollina tagliata a rondelline e il parmigiano. Con la salsa ottenuta condite la pasta scolata perfettamente, mescolate bene e unite le verdure.

IL SAPORE IN PIÙ

Prima di servire aggiungete 150 gr. di tomino tagliato a dadini.



CUOCI LA PASTA COME GLI CHEF

Sappiamo tutti come cuocere la pasta al dente, in un litro d'acqua salata per etto di pasta. Ma non tutti conoscono il segreto di Eugenio Medagliani (www.medagliani.it), che vende l'attrezzatura ai maggiori chef italiani: far cuocere la pasta solo 2 minuti, poi spegnere il fuoco, coprire con un coperchio avvolto in un canovaccio e portare a termine il tempo di cottura (sottraendo i 2 minuti dal tempo indicato). L'acqua rimane limpida, la pasta trattiene tutti i nutrienti ed è perfettamente al dente!

Foto in alto: tappetino in silicone giallo Pedrini, scolatoio Alessi, ciotola Bormioli Rocco, padella Lagostina.
Foto grande: tessuto giallo Bellora, rosso China Foodstore, piatto Geneviève Lethu. [Indirizzi da pagina 224.](#)