



CUCINA CON NOI!

Carbonara Vegetariana

Una buona alternativa vegetariana a un grande piatto della tradizione italiana. Provala in versione Crea Tu!

INGREDIENTI

1 confezione Crea Tu peperoni, zucchine e melanzane grigliate

400 g di spaghetti

1 uovo

1 spicchio d'aglio

2 tuorli d'uovo

50 g pecorino grattugiato

50g grana grattugiato



20



3



Facile



Primi Piatti



Padella

Preparazione

- 1** Portate a bollore l'acqua, salatela e mettete a lessare la pasta. Lasciate cuocere la pasta all'incirca fino a 2-3 minuti prima del termine del tempo di cottura, indicato sulla confezione.
- 2** In una padella versare l'olio, uno spicchio d'aglio diviso a metà e il Crea Tu, cuocere a fuoco moderato per 6 minuti con coperchio, mescolando un paio di volte durante la cottura.
- 3** Riunite in una scodella, il pecorino e il grana grattugiato. Aggiungete ai formaggi: i tuorli, le uova intere e se gradite, insaporite il tutto con un pizzico di pepe macinato. Mescolate bene, in maniera tale da formare una specie di crema.
- 4** Mettete un mestolo o due di acqua di cottura della pasta, nella padella dove avete appena fatto rosolare le verdure Crea Tu. Lasciate prendere il bollore e non appena la pasta avrà raggiunto il grado di cottura desiderato, scolatela nella padella e terminate la cottura.
- 5** Quando la pasta sarà arrivata a cottura, allontanate la padella dal fuoco e unite alla pasta: la crema di formaggio e uova e le verdure, mescolate e fate amalgamare bene il tutto. Regolate la densità del

condimento aggiungendo se necessario poca acqua di cottura della pasta o nel caso il condimento risultasse troppo liquido, passate per pochi istanti la padella sul fuoco.

