

Pasta alla carbonara di verdure - Pasta



Difficoltà



Costo



Tempo di preparazione
25 min



Tempo di cottura
20 min



Calorie a porzione
550 kcal



Ingredienti

**DOSI PER
4 porzioni**

320 g di Amorini

400 g di Broccoli

2 Carote

1 Cipolla

1 spicchio di Aglio

2 Uova

40 g di Pecorino grattugiato

160 ml di Panna da cucina

1 ciuffetto di Prezzemolo

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe



Preparazione

- Pelate le carote, lavatele e affettatele sottilmente.
- Mondate i broccoli, divideteli in cimette e lavateli con cura.
- Sbucciate la cipolla e l'aglio, tritateli e fateli soffriggere per 3-4 minuti circa a fiamma bassa in una padella capiente, con un fondo di olio. Aggiungete le carote e fate cuocere ancora per 5-6 minuti, unendo ogni tanto dell'acqua calda.
- Unite i broccoli, qualche fogliolina di prezzemolo tritato e lasciate insaporire per un paio di minuti. Salate leggermente e continuate a cuocere a fuoco basso per 8-10 minuti con il coperchio; aggiungete ogni tanto poca acqua bollente, quindi togliete la padella dal fuoco.
- Nel frattempo ponete una pentola su fuoco con abbondante acqua e portatela a ebollizione. Salatela leggermente e calatevi la pasta.
- In una ciotola mescolate le uova con la panna, il pecorino grattugiato, un pizzico di sale e pepe ed emulsionate bene con la frusta a mano.
- Scolate la pasta al dente, (conservate un po' di acqua di cottura) e versatela nella padella con il sugo di verdure; rimettete la pasta su fiamma vivace per qualche secondo, in modo che si insaporisca bene.
- Unite il composto di uova, panna e formaggio, spegnete subito e mescolate finché si sarà rappreso, rimanendo piuttosto cremoso: se necessario aggiungete poca acqua di cottura della pasta. Spolverizzate con del prezzemolo tritato, mescolate e servite immediatamente.