

# Carbonara Con Zucchine

Tagliare a rondelle le zucchine. Scaldare 3 cucchiai di olio, farvi dorare l'aglio poi unire le zucchine e cuocere a fuoco basso per 20 minuti. Salarle a met? cottura. In una zuppiera sbattere le uova e il tuorlo con 4 cucchiai di pecorino, sale e pepe. Cuocere gli spaghetti, scolarli e versarli nella zuppiera, mescolare rapidamente per non far rapprendere le uova, unire le zucchine, una manciata di prezzemolo tritato e altro pecorino.

## Ingredienti

400 G Pasta Tipo Spaghetti  
3 Zucchine  
3 Uova  
1 Tuorlo D'uovo  
2 Spicchi Aglio  
1 Manciata Prezzemolo Tritato  
4 Cucchiai Formaggio Pecorino Grattugiato  
Sale  
Pepe  
3 Cucchiai Olio D'oliva

## Note

Preparazione: 20 minuti.