

# Linguine Alle Verdure

Tagliate carote e zucchine a striscioline sottili e affettate porro e scalogno. Fate saltare le verdure in un tegame con poco olio per un paio di minuti, aggiustate di sale, coprite e fate stufare a fuoco basso per 15 minuti. Sbattete le uova con un pizzico sale, pepe e met? parmigiano. Cuocete le linguine in abbondante acqua salata, scolatele al dente e versatele nel tegame con le verdure, aggiungete le uova e mescolate velocemente. Lasciate insaporire a fuoco basso, cospargete col parmigiano rimasto e servite.

## Ingredienti

320 G Pasta Tipo Linguine  
2 Carote  
2 Zucchine  
1 Porro  
1 Scalogno  
1 Uovo Intero  
1 Tuorlo D'uovo  
4 Cucchiari Formaggio Parmigiano Grattugiato  
Olio D'oliva  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 20 minuti.