



Gnocchetti alla carbonara vegetariana

[Del 16/05/2002 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Gnocchi](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 350 g di pasta tipo gnocchetti sardi, 1 peperone rosso, 1 sedano, 1 melanzana tonda, 1 spicchio di aglio, 2 uova, formaggio grana grattugiato, 1 pezzetto di peperoncino rosso, 1 rametto di maggiorana, 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine, sale marino integrale

Tagliate a piccoli dadini il peperone, la melanzana e il sedano. Sbucciate lo spicchio d'aglio e sciacciatelo. In una larga padella versate 2 cucchiaini di olio, lo spicchio d'aglio e un pezzetto di peperoncino. Fate scaldare l'olio a fiamma bassa per un minuto circa. Poi aggiungete nella padella il peperone, la melanzana e il sedano, e lasciate cuocere per un altro minuto circa. Ora, a fiamma più intensa, aggiungete la maggiorana e fate cuocere per 15 minuti circa. Poi spegnete il fuoco. Nel frattempo mettete le uova in una piccola ciotola insieme al restante olio, aggiungendo il grana e mescolando accuratamente per rendere cremoso il composto. Scolate la pasta al dente e versatela nella padella con le verdure, aggiungendo la crema di uova e grana. Accendere il fuoco, mescolare con cura e lasciare cuocere per 2 minuti circa. Servite subito caldissimo.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]