

Carbonara vegetale



ingredienti e preparazione

calorie: **403**

- rigatoni 60 gr.
- asparagi 200 gr.
- 1 scalogno 5 gr.
- 1 uovo 50 gr.
- parmigiano reggiano 5 gr.
- olio extravergine di oliva
- sale qb
- pepe qb

Preparazione

Mettete in una padella l'olio, uno scalogno tritato e gli asparagi tagliati a pezzetti, lasciateli imbiondire per alcuni minuti e poi copriteli con qualche cucchiaio di brodo vegetale. Lasciate rosolare per 10 minuti. Intanto fate cuocere la pasta in abbondante acqua salata. Appena pronta, scolatela e versatela nella padella, aggiungendovi l'uovo precedentemente sbattuto con il parmigiano. Mescolate fino a quando l'uovo non si sarà ben cotto. In ultimo, aggiungete una spolverata di pepe. Servite subito. Buon appetito!