

# CARBONARA DI ZUCCA

By Monny B



---

**Preparazione :** 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 10 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 2 persone

- 200 g di zucca mantovana dolce - 100 g di pasta - 190 ml di acqua - 1 cipolla - 1 uovo - 1 Olio evo qb

---

1. Tritare nel boccale in acciaio la cipolla tagliata in 4, ESPERTO, 30 secondi/Velocità 14 e poi soffriggerla aggiungendo l'olio ESPERTO, 3 minuti/Velocità 2A/100°C.
2. Aggiungere la zucca tagliata a dadini e cuocere ESPERTO, 10 minuti/Velocità 2A/100°C.
3. Aggiungere la pasta, l'acqua e salare: cuocere per il tempo della cottura della pasta ESPERTO, Velocità 0, più 2 minuti (a metà cottura far mescolare qualche secondo con velocità 2A).
4. Quando la pasta è cotta buttare nel boccale un uovo e mescolare pochi ESPERTO, 30 secondi/Velocità 2A.
5. Servire con pepe, erbe o formaggio a piacere.

Cook Expert ■

© www.monnyb.com

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

