



TAGLIOLINI A LA CARBONARA CON CALABACINES CON SUS FLORES

Categoría: Primeros platos **Tempo di preparazione:** 20 minutos **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4 porciones

- 6 calabacines con flor
- 1 cebolla tierna
- aceite AOVE
- 1 diente de ajo
- 350 g de Tagliolini (o, como alternativa, spaghetti, fettucini, linguine o tagliatelle)
- huevos (3 rojos y 1 blanco), batidos
- pimienta q.s.
- sal q.s.
- 100 g pecorino y parmesano (¾ de pecorino, ¼ de parmesano)

Cuando los calabacín son de temporada, no solo obtiene la tierna calabaza verde, sino también la ventaja de sus flores de color amarillo brillante. Las flores más grandes son las masculinas y estas no dan ningún fruto. Las flores más pequeñas se encuentran adheridas a la propia fruta y, a menudo, se venden junto con calabacines. Las flores de calabacín son delicadas y tienen el sabor del calabacín en uno con el del sol que las hace madurar.

Dificultad: **baja**

Costo: **medio**

Tiempo de preparación: **20 minutos**

Porciones: **4**

Preparación

Corte los calabacines y la cebolleta en rodajas finas, quitando la piel exterior. Cocine en una sartén con un chorrito de aceite y un diente de ajo durante 5 minutos.

Mientras tanto, cocine los tagliolini en abundante agua con sal.

Escúrralos al dente (conservando un poco del agua de la pasta) e incorpórelos a los calabacines. Añada una parte del queso, vierta un poco de agua de cocción, con atención.

Cuando la pasta la haya absorbido todo el agua, incorpore los huevos batidos y el resto del queso. Mezcle bien y ponga la pimienta.

Sirva caliente, la pimienta liberará su aroma junto al queso. ¡Un idilio para el paladar! ¡Disfrute!

