

[QUOTIDIANO NAZIONALE](#)

[SPECIALI](#) ▾

[ABBONAMENTI](#) ▾

[LEGGI IL GIORNALE](#)

Con il
sostegno di:



Carbonara di zucchine dell'orto

Un piatto classico rivisitato alla Montecchia con i prodotti coltivati "in casa"



di Monica Guzzi



Con la vista sul verde dei campi da golf e del Parco Colli Euganei, al piano terra della Club House **“La Montecchia Green”**, il Lounge Bar Restaurant propone piatti della tradizione veneta e gourmet realizzati con prodotti locali ricercati e dalle produzioni attente all’ambiente, partendo proprio dall’orto **“di casa”**. Opera di un’accademia di **giovani chef** e della **food stylist Sabrina Scicchitano**

Ingredienti per 4 persone:

- 320 gr di pasta corta o bavette
- 8 tuorli
- 1 cucchiaio/120gr di pecorino grattugiato
- Pepe nero qb
- 400 gr di zucchine piccole e freschissime

Procedimento:

Tagliate le zucchine a rondelle e scottatele in padella antiaderente con un filo d'olio evo. Una volta rosolate aggiungete un mestolino d'acqua di cottura della pasta.

A parte in una ciotola mescolate energicamente i tuorli, il pecorino e del pepe nero.

Portate a cottura la pasta in acqua bollente salata, alla cottura desiderata e trasferitela nella padella delle zucchine, spegnete il fuoco e versarci la crema di uovo e pecorino un po' alla volta amalgamando bene il tutto.

Una volta ottenuta una pasta cremosa impattate su piatto fondo con una spolverata di pepe e pecorino, servite immediatamente.