

# CARBONARA GIALLOVERDE

*foto di Vincent Vega, artwork di Sergio Colantuoni*



## INGREDIENTI

per 4 persone:

350 g di spaghetti,  
4 zucchine novelle, 5 fiori  
di zuccina, 50 g  
di pancetta affumicata  
a dadini, 2 uova,  
3 cucchiaini di latte, 30 g  
di grana grattugiato,  
olio extravergine d'oliva,  
sale, pepe

- Ungete appena d'olio una padella e fatevi rosolare la pancetta. Unite le zucchine tagliate a dadini e i fiori a pezzi e lasciate cuocere per una decina di minuti. Mettete a cuocere la pasta. Nel frattempo, battete le uova con il latte e unite sale, pepe e grana. Scolate la pasta al dente, unitela all'inghingo di zucchine e fatela saltare un minuto. Versate tutto nel composto di uova, mescolate per amalgamare e servite spolverizzando con altro grana.



18/6/2011  
PIZZA CON FIORI  
E SCAMORZA



25/6/2011  
VELLUTATA CON  
YOGURTE MENTA



9/7/2011  
FIORIRIPIENI  
QUASICRUDI



CHEF  
Gino Fantini  
IN TAVOLA  
Tessuto Missoni Home  
(da Silva). Piatti  
**Mario Luca Giusti**  
per Missoni Home.

*Tutto il menu, puntata per puntata, su [iodonna.it](http://iodonna.it) (e scrivetele le vostre ricette!)*