

Spaghetti alla carbonara - ricetta vegana

1. Tagliare grossolanamente il cipollotto, lasciarlo inbiondirlo nell'olio ed aggiungere le zucchine.
2. Saltare le zucchine a fuoco vivo, aggiungendo subito il sale.
3. Prima che bolle l'acqua aggiungere il sale e mettere in cottura gli spaghetti.
4. Intanto, in una bastardella aggiungere la curcuma alla crema di latte, il pepe e mescolare adeguatamente.
5. Scolare la pasta e saltarla nelle zucchine e se necessario, aggiungere un mestolino di acqua di cottura della pasta.
6. Aggiungere la crema aromatizzata con la curcuma, mescolare il tutto e servire con una spolverata di parmigiano vegano.



Consigli & curiosità

Per un sapore più intenso del piatto è importante che le zucchine vengano saltate a fuoco vivo e farle rimanere un po' croccanti.

Il parmigiano vegano si ottiene frullando assieme lievito alimentare secco, mandorle e sale.

Gli spaghetti alla carbonara vegana si possono abbinare con un vino biodinamico della [Cantina Menicocci](#), realizzato senza l'aggiunta di solfiti.