

Spaghetti alla Carbonara

Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 25 Min.
- Difficoltà: Molto Facile
- Porzioni: 4
- Calorie per porzione: 776 Kcal

Ingredienti:

- 400 g spaghetti
- 150 g guanciale o pancetta
- 100 g pecorino
- 160 g 4 uova
- 20 g 1 tuorlo
- q.b. pepe nero



Preparazione

Per preparare gli spaghetti alla carbonara mettete sul fuoco una pentola contenente abbondante acqua che, a bollore, salerete moderatamente, in considerazione del fatto che la pasta ha già un condimento molto sapido a base di pancetta e pecorino. Nel frattempo tagliate il guanciale in dadini o listarelle, mettetelo in un tegame antiaderente, senza l'aggiunta d'olio e lasciatelo sul fuoco fino a quando il grasso diventerà trasparente e leggermente croccante, quindi togliete dal fuoco e lasciate intiepidire leggermente.

Sbattete intanto le uova in una ciotola quindi unite il pecorino e il pepe macinato.

Mescolate per bene il tutto aiutandovi con una frusta e infine aggiungete il guanciale.

Calate la pasta e, quando sarà pronta, senza saltarla sul fuoco, scolatela e versatela nella ciotola e amalgamatela unitamente alla salsa precedentemente preparata. Servite gli spaghetti alla carbonara immediatamente e all'occorrenza aggiungete altro pecorino e pepe nero macinato.