



PANINETTO PEPATO CON SPAGHETTO ALLA CARBONARA

Ingredienti

550 gr. di farina 0
250 gr. di latte
25 gr. di lievito di birra
1 uovo
1 pizzico di sale
1 pizzico di zucchero
10 gr. di pepe nero

200 gr. di spaghetti
100 gr. di guanciale
5 rossi d'uovo
100 gr. di panna
100 gr. di pecorino romano
pepe nero q.b.

Procedimento

Sciogliere latte e lievito, aggiungere zucchero, sale, pepe, mezzo cucchiaino di olio e 1 uovo.

Inserire nella planetaria e far andare a bassa velocità, quindi versare la farina un po' per volta.

Riprendere a mano lavorando per qualche minuto.

Fare palline di 40 gr e far lievitare.

Spennellare con acqua e latte e infornare a 200° ventilato per 5-6 minuti.

Riscaldare una padella , far sciogliere 50 gr di burro e aggiungere la pancetta a cubetti.

Aggiungere un po' di acqua di cottura della pasta e aggiungerci gli spaghetti scolati al dente.

Continuare la cottura in padella, aggiungendo altra acqua se necessaria.

Versare il composto di uova, pepe e pecorino e saltare il tutto in padella.

Tostare in un'altra padella la pancetta affumicata tagliata a fettine sottili.

Farcire il paninetto con spaghetti e una cialdina di pancetta