



CARBONARA



Ingredienti

- 400 g di mezze maniche
- 130 g di guanciale
- 3 tuorli (uova grandi)
- 70 g di pecorino romano
- Pepe q.b.

Procedimento

- Tagliate il guanciale a listarelle e mettetelo a rosolare in padella senza aggiunta di grassi fino a che non risulteranno croccanti.
- Sbattete i tuorli con il pepe nero e il pecorino. Otterrete una crema piuttosto densa alla quale dovrete aggiungere un cucchiaino del grasso del guanciale sciolto e un goccio di acqua di cottura della pasta (avendo cura di lasciarla raffreddare un po' prima di aggiungerla).
- Cuocete la pasta.
- Scolatela al dente direttamente nella padella con il guanciale e saltatela per farla insaporire.
- A questo punto spegnete la fiamma, togliete la padella dal fornello caldo, aggiungete la crema di tuorli e pecorino e mescolate velocemente.