

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

TEMPO DI PREPARAZIONE

● ○ ○
15 minuti

TEMPO DI COTTURA

● ○ ○
10 minuti

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

★☆☆
basso

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 grammi di spaghetti n°5
- 150 grammi di guanciale
- 5 uova
- 100 grammi di pecorino grattugiato
- sale e pepe q.b.

- 1 Metti sul fuoco una pentola con l'acqua.



- 2 Quando l'acqua bolle, metti il sale e abbassa il fuoco.



- 3 Intanto taglia il guanciale a piccoli pezzi e mettilo in una padella.



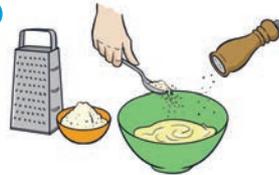
- 4 Quando il grasso diventa trasparente e un po' croccante, con una schiumarola togli il guanciale e mettilo da parte.



- 5 Rompi le uova (quattro tuorli e un albume) in una ciotola e mischia velocemente con una frusta.



- 6 Unisci il pecorino e il pepe macinato e mescola bene.



- 7 Versa gli spaghetti nella pentola di acqua bollente.



- 8 Mentre la pasta cuoce, unisci il guanciale alle uova e al pecorino.



- 9 Quando la pasta è pronta, scolala e versala nella ciotola.



- 10 Mescola bene e porta subito in tavola!

