



SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Difficolt: Facile



La carbonara un piatto tipico romano, quindi da romana doc, a casa lo facciamo spesso, ci piace moltissimo, solitamente ci si abbinano gli spaghetti, ma poi ovviamente in base ai propri gusti ci si aggiunge il formato di pasta che pi ci piace!!

Ecco la ricetta di casa mia...

Dosi: dosi per 2 persone

- pancetta dolce a cubetti 100gr. o guanciale
- parmigiano 30gr.
- pecorino 30gr.
- pepe a piacere
- spaghetti 160gr.
- uova 1 intero
- sale

Mettere a bollire abbondante acqua, salarla e cuocere gli spaghetti scolandoli al dente e tenendo da parte un p di acqua di cottura.

Mentre cuoce la pasta far rosolare la pancetta in una padella senza aggiungere olio. La parte grassa deve diventare trasparente



Sbattere leggermente l'uovo con poco sale (visto che gli altri condimenti sono gi abbastanza saporiti), aggiungere il parmigiano e il pecorino, il pepe e infine la pancetta rosolata



Una volta scolata la pasta versarvi sopra il condimento e sempre fuori dal fuoco (mi raccomando, altrimenti facciamo una frittata) mescolare per bene e se risulta troppo secca aggiungere un p di acqua di cottura, deve risultare sufficientemente cremosa
Impiattare, un'ultima spolverata di parmigiano e servire subito



Buon appetito e alla prossima ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi