

CANTINE CONTE ZANDOTTI



TELEFONO +39.06.20609000
FAX. +39.06.20609178
<http://www.cantinecontezandotti.it>
e-mail info@cantinecontezandotti.it

Spaghetti alla Carbonara

Ingredienti: (per 4)

350 g. di spaghetti

100 g. di pancetta o guanciale

1 spicchio d'aglio

2 uova

70 g. di pecorino romano grattugiato

1 ciuffetto prezzemolo

Olio extravergine d'oliva

Sale

Pepe in grani

Portate ad ebollizione abbondante acqua salata in una pentola. Nel frattempo tagliate il guanciale a listarelle e versatelo in una capace padella con olio e aglio, sbucciato e schiacciato. Fate soffriggere il guanciale fino a quando risulterà ben rosolato, quindi togliere l'aglio. Quando l'acqua per la pasta inizierà a bollire, salatela e cuocetevi gli spaghetti al dente. Sbattete in una ciotola le uova con un pizzico di sale e pecorino, quindi profumate il ricavato con abbondante pepe macinato al momento. Quando la pasta sarà cotta, scolatela, trasferitela nella padella con il guanciale e fatela saltare leggermente, quindi abbassate la fiamma e unite le uova sbattute. Mescolate il tutto per pochi secondi, togliete dal fuoco, unite il prezzemolo, mondato, lavato e tritato, completate con il formaggio restante, mescolate e servite subito.