SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di spaghetti,
- un cucchiaio di olio,
- 150 g di pancetta affumicata,
- 3 tuorli,
- 50 g di parmigiano,
- sale,
- pepe nero macinato al momento,
- 50 g di burro, pecorino.

Fate cuocere gli spaghetti al dente, in abbondante acqua bollente salata.
Nel frattempo ponete in un tegame l'olio con la pancetta tagliata a dadini, facendola tostare a fuoco lento.
Sbattete i tuorli con il parmigiano grattugiato, una presa di sale e un'abbondante macinata di pepe.
Fate dorare, in un largo tegame, il burro, buttatevi gli spaghetti, con qualche cucchiaio della loro acqua di cottura e la pancetta; mescolate rapidamente, togliete il recipiente dal fuoco e buttate sugli spaghetti i tuorli sbattuti, mescolando velocemente, in modo che si rapprendano leggermente al calore della pasta.
Spolverizzate di pecorino grattugiato e servite ben caldo.