

CARBONARA 3

Ingredienti per persona:

- 1 uovo,
- 25 g di grana e/o pecorino grattugiati,
- 1/2 fetta di pancetta arrotolata (5 mm di spessore),
- sale,
- pepe.

In una terrina sbattere le uova, aggiungere, in parti uguali, parmigiano e pecorino grattugiati sino ad ottenere un composto quasi cremoso ed aggiungere a piacere sale e pepe.

Tagliare a dadini la pancetta arrotolata e farla cuocere in una padella antiaderente coperta ed a fuoco dolce, se la pancetta fosse troppo magra aggiungere un po' di olio d'oliva, fino a quando si è sciolto tutto il grasso della pancetta e la carne è dorata e croccante.

Versare la pasta appena scolata nella terrina con le uova ed aggiungere la pancetta bollente, mescolare e servire (se le uova dovessero rimanere un po' liquide passare il tutto in padella fino al raggiungimento della consistenza voluta).