

SPAGHETTI PALATINI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di spaghetti,
- sale,
- 50 g di burro,
- 100 g di guanciale,
- pepe,
- quattro tuorli,
- 50 g di pecorino grattugiato.

Fate soffriggere il burro e il guanciale tagliato a dadini, fino a quando sarà ben tostato. Cuocete nell'acqua salata gli spaghetti, scolateli al dente, versateli in una zuppiera e conditeli con il burro e il guanciale, mescolando accuratamente. Suddividete la pasta in quattro fondine, pepate abbondante mente e lasciate cadere al centro di ogni porzione di pasta un tuorlo. Mescolate rapidamente e spolverizzate di pecorino grattugiato.