

BUCATINI FORTI

Ingredienti per 4 persone:

- 280 g di pasta tipo bucatini
- 100 g di pancetta
- 30 g di burro
- 3 uova
- 1 cucchiaio di panna
- 80 g di formaggio pecorino
- olio d'oliva
- abbondante pepe

In un largo tegame rosolate la pancetta a dadini con un po' di olio; in una ciotola sbattete le uova con il pecorino e la panna, salate appena; lessate i bucatini, passateli nel tegame della pancetta, mescolate velocemente, togliete dal fuoco. Versate sulla pasta le uova sbattute, mescolate, spolverizzate con abbondante pepe macinato al momento e servite.