

CARBONARA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo penne lisce,
- 5 uova fresche,
- 150 g di pancetta stesa,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- formaggio pecorino grattugiato,
- pepe,
- sale.

Taglio la pancetta a striscioline.

La metto a soffriggere molto lentamente e la tolgo dal fuoco prima che abbrustolisca.

Scolata bene la pasta la condisco con tutti gli altri ingredienti, compresi una manciata di pecorino, lasciando la pentola sul fuoco a fiamma bassa giro tutto sino ad ottenere la cottura dell'uovo al punto desiderato.

E' meglio non farlo asciugare troppo, per questo motivo sono da usare uova fresche.

Per avere un effetto meno rustico si possono sbattere preventivamente le uova ed il formaggio, magari aggiungendo della panna da cucina, per poi unirle alla pasta già condita con il soffritto di pancetta.