

Spaghetta alla carbonara (Per 4 persone)

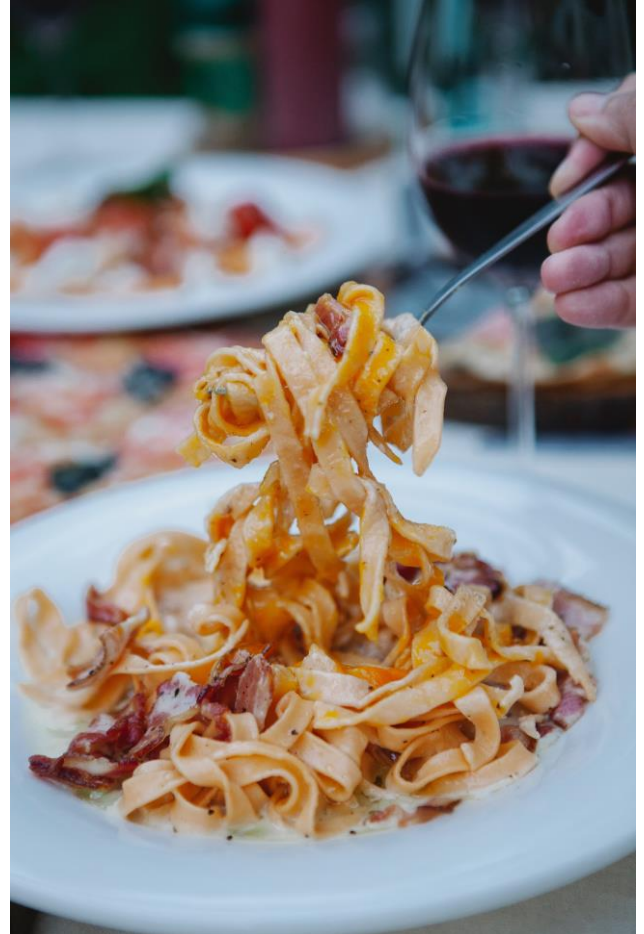
Carne 100 g di prosciutto crudo o di pancetta

Altro 320 g di spaghetti
1 C di burro
200 ml di panna
3 tuorli d'uovo
2 C di parmigiano

grattugiato

Condimenti pepe nero appena
macinato
sale

- Cuocere gli spaghetti "al dente" in abbondante acqua salata (seguire le indicazione sul tempo di cottura riportate sulla confezione).
- Nel frattempo tagliare il prosciutto o la pancetta a listarelle e rosolare brevemente nel burro.
- Mescolare la panna, i tuorli d'uovo, il parmigiano, il sale ed il pepe.
- Scolare gli spaghetti e metterli nella padella assieme al prosciutto (o alla pancetta)
- A questo punto unire la massa di panna e uova e mescolare bene.
- Completare il condimento e servire immediatamente.



Suggerimenti e consigli

- Come contorno servire un'insalata di stagione.

