

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla carbonara con la cipolla

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lazio](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Spaghetti alla **carbonara con la cipolla** sono una gustosa variante del classico piatto. Gli spaghetti alla carbonara sono infatti un must della cucina romana che vanta i suoi natali. Si tratta di una ricetta facile ed economica ma non banale. È tra i piatti italiani più famosi al mondo, infatti ovunque si vada anche nei ristoranti all'estero è un piatto imitatissimo! Pochissimi ingredienti ma di qualità lo rendono un fiore all'occhiello della nostra tradizione culinaria! Se amate i gusti tradizionali vi invitiamo a provare anche la famosissima [cacio e pepe](#)

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr
GUANCIALE DI MAIALE 120 gr
UOVA 3
PECORINO ROMANO 100 gr
PARMIGIANO REGGIANO 50 gr
CIPOLLE 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate a dadini il guanciale e soffriggetelo insieme alla cipolla affettata finemente.



- 2 In una ciotola, sbattete le uova intere insieme al pecorino, al pepe ed al sale.



3 A parte lessate gli spaghetti in acqua bollente salata, scolateli al dente ed uniteli nel tegame con il guanciale.





4 Mantecate la pasta con il composto di uova sbattute fuori dal fuoco.



5 Insaporite il tutto con altro pepe nero appena macinato e servite.

CONSIGLIO

Posso prepararla in anticipo?

Direi di no, perderebbe tutta la sua bontà.

Posso utilizzare anche i bucatini?

Certo i bucatini o i vermicelli andranno benissimo!

Potrei aggiungere delle zucchine in padella?

Sì verrà ottima.