

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla carbonara piccanti

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

DOSI PER: [2 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

SPAGHETTI 180 gr
PANCETTA (TESA) 80 gr
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE ½
PAPRIKA PICCANTE ½ cucchiaini da tè
UOVA 2
PEPERONCINO IN POLVERE ½ cucchiaini da tè
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1 cucchiaino da tavola
PARMIGIANO REGGIANO 80 gr
SALE

Gli spaghetti alla carbonara piccanti sono un grande classico della cucina italiana "rivisitato" per rendere più "piccante" la vostra **cena di San Valentino!**

L'aggiunta del **peperoncino** e della **paprika** arricchirà e vi sorprenderà! Perché sì! Gli spaghetti alla carbonara sono un piatto fantastico! Gustoso saporito veloce ed economico, ma per quanto sia facile nasconde le sue insidie! Guai a fare un frittatina!! Deve essere cremoso, denso voluttuoso! Se amate i piatti piccanti poi, vi invitiamo a realizzare anche la ricetta della [pasta con pan grattato e peperoncino](#): buona, veloce ed economica!

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta degli spaghetti alla carbonara piccanti, mettete sul fuoco una pentola colma d'acqua leggermente salata, vi servirà per cuocere gli spaghetti.

In una padella fate soffriggere in un cucchiaio d'olio il peperoncino a pezzetti, quindi unitevi la pancetta tagliata a dadini.



2 Non appena l'acqua giunge ad ebollizione, tuffatevi gli spaghetti.

Nel frattempo, riunite in una ciotola le due uova, la paprika, il peperoncino in polvere ed il parmigiano; mescolate per amalgamare il tutto.



3 Non appena gli spaghetti avranno raggiunto una cottura al dente, scolateli e trasferiteli

nella ciotola con le uova.



- 4** Quando gli spaghetti saranno ben mantecati, unite anche la pancetta e servite immediatamente.

CONSIGLIO

Potrei utilizzare anche del guanciale?

Sì andrà benissimo!

Posso utilizzare la pasta corta?

Andrà bene, anche se questa ricetta si sposa meglio con quella lunga.

Ho anche del curry, potrei aggiungerlo?

Il curry dà un'impatto molto forte al piatto, ma visto che ne stai facendo una variante particolare, perché no!