

PRIMI PIATTI

Carbonara rossa

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

400 g di spaghetti
3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva
1 spicchio di aglio
100 g di pancetta
2 uova
1 confezione di panna da cucina
1 pomodoro pelato
2 pomodori secchi (facoltativi)
sale e pepe.

PREPARAZIONE



2 Tagliare a cubetti la pancetta.

In una padella mettete l'olio con l'aglio e fate soffriggere unite la pancetta e fatela rosolare per bene.



3 Unite i pomodori secchi tagliati a pezzettini.



4 Unite anche il pomodoro pelato.



5 In una ciotola mescolare le uova con qualche cucchiaio di panna, sale e pepe.



6 In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta.

Scolatela e saltatela nella padella con la pancetta.



7 Unite le uova e mescolare bene.



8 Servite con del parmigiano.



