

PRIMI PIATTI

Carbonara

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *12 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

VERMICELLI 400 gr

UOVA 2

TUORLO D'UOVO 4

GUANCIALE DI MAIALE 100 gr

PARMIGIANO REGGIANO 100 gr

SALE

PEPE NERO

Carbonara: vi chiedete se è quella vera? Per noi è una versione che non ha niente da invidiare alla carbonara tradizionale... Probabilmente uno dei piatti italiani più conosciuti all'estero, vanta tante varianti: questa è la nostra!

PREPARAZIONE

1 Tuffate, come prima cosa, i vermicelli in una pentola colma d'acqua bollente

adeguatamente salata.



- 2 Mentre la pasta cuoce, dedicatevi al condimento: tagliate il guanciale a listarelle e fatelo rosolare in padella senza aggiungere ulteriore condimento.



- 3 Sgusciate le uova riunendole in una ciotola, sbattetele leggermente ed aggiungetevi il parmigiano grattugiato, una macinata di pepe nero e sbattete leggermente per amalgamare gli ingredienti.



- 4 Scolate la pasta al dente e trasferitela direttamente nella padella con il guanciale e conditela con il grasso rilasciato dal guanciale stesso.



- 5 Trasferite i vermicelli con tutto il guanciale nella ciotola con l'uovo e mantecate bene.



- 6 Servite la carbonara immediatamente, con una macinata di pepe nero e del parmigiano grattugiato a piacere.



NOTE