

PRIMI PIATTI

## Pasta alla carbonara

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



### INGREDIENTI

- 300 g di penne rigate
- 3 uova
- 200 g di pancetta a cubetti
- mezza cipolla
- 3 cucchiaini di pecorino romano grattugiato
- 3 cucchiaini di olio.

### PREPARAZIONE

**1** Tritare la cipolla.

In una larga padella fate soffriggere la cipolla con l'olio, aggiungete la pancetta e fatela rosolare.



2 In una ciotola mescolare le uova con il formaggio.



3 Fate bollire la pasta in una pentola con abbondante acqua salata, scolatela.



4 Aggiungete la pancetta.



5 Mescolare bene ed aggiungere le uova.



6 Mescolare su fiamma bassa.



7 Servire immediatamente.

