

PRIMI PIATTI

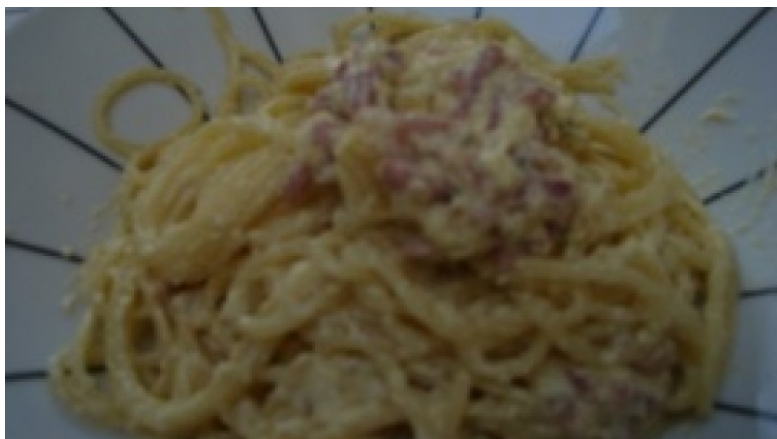
Spaghetti alla carbonara di rosel

di: *rosel*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

400 g di spaghetti
200 g di pancetta
2 cucchiaini di olio
1 spicchio di aglio
2 uova
250 ml di panna da cucina
poco prezzemolo.

PREPARAZIONE

1 In una pentola fate bollire abbondante acqua salata.



2 In una padella fate soffriggere l'olio con la pancetta.



3 Tritare il prezzemolo.

In una ciotola mescolare la panna con le uova ed il prezzemolo.



4 Quando l'acqua bolle unite la pasta.





5 Quando è cotta mettetela nella padella con la pancetta e la crema.



6 Mescolare e fate asciugare un poco.

