

PRIMI PIATTI

Carbonara piccante



Sappiamo benissimo che alcune ricette sono intoccabili, ma credeteci, questa variante è davvero saporita. La carbonara piccante è un piatto gustoso e semplice da fare, di quelli che vengono in mente quando si hanno poche idee e pochi ingredienti in dispensa.

La ricetta che vi proponiamo qui è anche molto economica, insomma un vero asso nella manica da tirare fuori al momento opportuno. Questa ricetta di carbonara è pazzesca, dovete provarla!

E se vi piace giocare in cucina ecco altre idee molto gustose:

[risotto alla carbonara](#)

[carbonara di zucchine](#)

[carbonara con porcini](#)

INGREDIENTI

FUSILLI BUCATI 400 gr

TUORLI 2

UOVO 1

GRANA PADANO GRATTUGIATO 50 gr

PECORINO GRATTUGIATO 50 gr

PEPERONCINO IN POLVERE 1 cucchiaino
da tavola

PAPRIKA AFFUMICATA 1 cucchiaino da
tavola

OLIVE NERE SNOCCIOLATE 80 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la carbonara piccante, fate cuocere la pasta in abbondante acqua salata, fino a 2-3 minuti prima del termine di cottura impresso sulla confezione, per poi terminare la cottura in padella.



- 2 Mentre la pasta è in cottura preparate il condimento: dividete a metà le olive nere snocciolate e tritate finemente il prezzemolo.



3 In una scodella riunite i formaggi grattugiati, assieme al tuorlo, l'uovo intero e la paprika

affumicata. Mescolate bene il tutto in maniera tale da amalgamare bene gli ingredienti tra di loro.





4 Versate in una padella un mestolo o due di acqua di cottura della pasta. Lasciate che

l'acqua prenda il bollore, quindi scolate la pasta nella padella e terminate la cottura.



- 5 Una volta che la pasta avrà raggiunto il grado di cottura desiderato, allontanate la padella dal fuoco. Aggiungete nella padella il composto di uova, formaggio e paprika e le olive tagliate.

Mescolate e amalgamate bene il tutto e regolate la cremosità del condimento, aggiungendo poca acqua di cottura o passando la padella sul fuoco per pochi istanti.





6 Servite la carbonara piccante con una spolverata di prezzemolo tritato.

Buon appetito!!!

