

PRIMI PIATTI

Carbonara speck e funghi



Siamo sicuri che molti di voi davanti a questa ricetta storceranno il naso, ma fidatevi che la nostra carbonara speck e funghi è davvero buona!

La carbonara con gli speck e i funghi vi sorprenderà per le sue note affumicate molto interessanti. Se vuoi provare altre ricette con i funghi, guarda la nostra raccolta di [ricette con i funghi](#).

Sì lo sappiamo che la [Carbonara originale](#) è un qualcosa di sacro, intoccabile, e anche noi la amiamo molto. Ma dateci fiducia e provate questa ricetta, vedrete che il risultato è davvero sorprendente! La comunione dello speck con i funghi è collaudata, la crema di uovo rende il tutto ancora più goloso.

Vi piace sperimentare? Ecco altre ricette di carbonara pazzesche:

[risotto alla carbonara](#)
[carbonara di zucchine](#)
[carbonara di verdure](#)

INGREDIENTI

MEZZE PENNE 400 gr
SPECK 150 gr
CHAMPIGNON 200 gr
PARMIGIANO REGGIANO
GRATTUGIATO 100 gr
TUORLI D'UOVO 2
UOVO 1
PEPE NERO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
AGLIO 1 spicchio
PREZZEMOLO 1 ciuffo

PREPARAZIONE

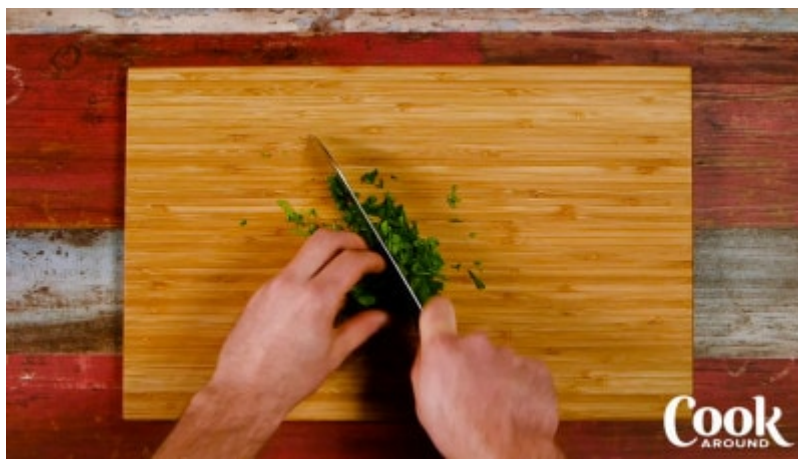
- 1 Per preparare la carbonara speck e funghi, portate a bollore l'acqua in una capace pentola. Appena l'acqua spicca il bollore, salatela adeguatamente e mettete a cuocere la pasta. Lasciate cuocere la pasta fino a 2-3 minuti prima del termine di cottura, indicato sulla confezione.



- 2 Tagliate lo speck a listarelle e a fettine regolari gli champignon, dopo averli puliti bene. Preparate un trito con del prezzemolo fresco e mettetelo da parte.







- 3** Riunite in una scodella, il parmigiano grattugiato, i tuorli d'uovo e l'uovo intero. Mescolate bene il tutto e aromatizzate la crema di parmigiano e uova, con una macinata di pepe.







- 4 Versate in una padella un giro d'olio extravergine d'oliva. Aggiungete nella padella lo speck a listarelle e lasciatelo rosolare bene.

Appena lo speck si sarà rosolato, rimuovetelo dalla padella e mettetelo da parte al caldo.

Unite nella padella dove avete appena fatto rosolare lo speck, lo spicchio d'aglio diviso a metà, al quale avrete eliminato l'anima interna. Aggiungete nella padella gli champignon a fette e lasciateli cuocere per circa 5 minuti, insaporiteli con un pizzico di sale. Trascorso il tempo indicato, eliminate lo spicchio d'aglio, rimuovete i funghi dalla padella e metteteli da parte.







- 5 Aggiungete nella padella dove avete appena cotto i funghi, un mestolo o due di acqua di cottura della pasta e fate bollire. Una volta che la pasta, sarà arrivata a cottura desiderata, scolatela nella padella e portatela a cottura con l'acqua aggiunta in padella.



- 6 Terminata la cottura della pasta e allontanate la padella dal fuoco. Unite, alla pasta, fuori dal fuoco, la crema di formaggio e uova, i funghi champignon cotti e il guanciale rosolato.

Amalgamate bene il tutto e regolate la giusta densità del condimento, aggiungendo nella padella, poca acqua di cottura nel caso il tutto risultasse troppo asciutto, o viceversa, nel

caso in cui, il condimento fosse troppo liquido, portando la padella sul fuoco per alcuni secondi.





7 Servite con una macinata di pepe e una spolverata di prezzemolo fresco tritato, preparato in precedenza.

Buon appetito!!!



