

PRIMI PIATTI

# Spaghetti alla carbonara con la cipolla

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lazio](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Spaghetti alla **carbonara con la cipolla** sono una gustosa variante del classico piatto. Gli spaghetti alla carbonara sono infatti un must della cucina romana che vanta i suoi natali. Si tratta di una ricetta facile ed economica ma non banale. È tra i piatti italiani più famosi al mondo, infatti ovunque si vada anche nei ristoranti all'estero è un piatto imitatissimo! Pochissimi ingredienti ma di qualità lo rendono un fiore all'occhiello della nostra tradizione culinaria! Se amate i gusti tradizionali vi invitiamo a provare anche la famosissima [cacio e pepe](#)

## INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

GUANCIALE DI MAIALE 120 gr

UOVA 3

PECORINO ROMANO 100 gr

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

CIPOLLE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Tagliate a dadini il guanciale e soffriggetelo insieme alla cipolla affettata finemente.



- 2 In una ciotola, sbattete le uova intere insieme al pecorino, al pepe ed al sale.



**3** A parte lessate gli spaghetti in acqua bollente salata, scolateli al dente ed uniteli nel tegame con il guanciale.





**4** Mantecate la pasta con il composto di uova sbattute fuori dal fuoco.



**5** Insaporite il tutto con altro pepe nero appena macinato e servite.

## CONSIGLIO

**Posso prepararla in anticipo?**

Direi di no, perderebbe tutta la sua bontà.

**Posso utilizzare anche i bucatini?**

Certo i bucatini o i vermicelli andranno benissimo!

**Potrei aggiungere delle zucchine in padella?**

Sì verrà ottima.