

PRIMI PIATTI

# Spaghetti alla carbonara piccanti

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **2 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **5 min**    COTTURA: **12 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



Gli spaghetti alla carbonara piccanti sono un grande classico della cucina italiana "rivisitato" per rendere più "piccante" la vostra **cena di San Valentino!**

L'aggiunta del **peperoncino** e della **paprika** arricchirà e vi sorprenderà! Perché sì! Gli spaghetti alla carbonara sono un piatto fantastico! Gustoso saporito veloce ed economico, ma per quanto sia facile nasconde le sue insidie! Guai a fare un frittatina!! Deve essere cremoso, denso voluttuoso ! Se amate i piatti piccanti poi, vi invitiamo a realizzare anche la ricetta della [pasta con pan grattato e peperoncino](#): buona, veloce ed

economica!

## INGREDIENTI

SPAGHETTI 180 gr

PANCETTA (TESA) 80 gr

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE ½

PAPRIKA PICCANTE ½ cucchiaini da tè

UOVA 2

PEPERONCINO IN POLVERE ½ cucchiaini da tè

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1  
cucchiaino da tavola

PARMIGIANO REGGIANO 80 gr

SALE

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete realizzare la ricetta degli spaghetti alla carbonara piccanti, mettete sul fuoco una pentola colma d'acqua leggermente salata, vi servirà per cuocere gli spaghetti.

In una padella fate soffriggere in un cucchiaino d'olio il peperoncino a pezzetti, quindi unitevi la pancetta tagliata a dadini.



**2** Non appena l'acqua giunge ad ebollizione, tuffatevi gli spaghetti.

Nel frattempo, riunite in una ciotola le due uova, la paprika, il peperoncino in polvere ed il parmigiano; mescolate per amalgamare il tutto.





- 3 Non appena gli spaghetti avranno raggiunto una cottura al dente, scolateli e trasferiteli nella ciotola con le uova.



- 4 Quando gli spaghetti saranno ben mantecati, unite anche la pancetta e servite immediatamente.

CONSIGLIO