

PRIMI PIATTI

Carbonara ai funghi

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

300 g di bucatini
200 g di funghi champignon
70 g di pancetta affumicata a cubetti
50 g di parmigiano reggiano
30 g di burro
2 uova
1 spicchio di aglio
1 mazzetto di prezzemolo
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Pulite i funghi e affettateli, poi metteteli in una padella con una noce di burro e lo spicchio d'aglio. Fateli cuocere per 4-5 minuti, poi salate e pepate.

In una padella antiaderente fate cuocere la pancetta affumicata fino a quando sarà ben

dorata. Unitela ai funghi anche con il suo grasso di cottura.

Grattugiate il parmigiano e mettetelo in una terrina con il prezzemolo tritato e le uova. Mescolate e sbattete leggermente per avere un composto perfettamente omogeneo.

Tagliate il burro a pezzettini e unitelo alle uova. Lessate i bucatini in abbondante acqua salata e scolateli al dente, poi conditeli con la pancetta e i funghi.

Mescolate in modo che risultino ben conditi. Versatevi sopra il composto a base di uova e, rimescolando delicatamente, fate in modo che risulti tutto ben cremoso. Servite subito con una macinata di pepe.