

PRIMI PIATTI

## Carbonara rossa

di: *Immart*

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

400 g di spaghetti  
3-4 cucchiai di olio extravergine di oliva  
1 spicchio di aglio  
100 g di pancetta  
2 uova  
1 confezione di panna da cucina  
1 pomodoro pelato  
2 pomodori secchi (facoltativi)  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE



**2** Tagliare a cubetti la pancetta.

In una padella mettete l'olio con l'aglio e fate soffriggere unite la pancetta e fatela rosolare per bene.



**3** Unite i pomodori secchi tagliati a pezzettini.



4 Unite anche il pomodoro pelato.



5 In una ciotola mescolare le uova con qualche cucchiaio di panna, sale e pepe.



6 In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta.

Scolatela e saltatela nella padella con la pancetta.



7 Unite le uova e mescolare bene.



8 Servite con del parmigiano.





