

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.



