



Spaghetti alla Carbonara

Ingredienti

100 g di parmigiano
 3 uova
 Pepe nero macinato
 170 g di pancetta affumicata (o guanciale)
 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
 Sale
 500 g di spaghetti

Componenti



Compiti

- Adatto ai bambini
- Non adatto ai bambini
- Da fare con un adulto

Preparazione

- Riempite la pentola di acqua e mettetela sul fuoco. Grattugiate il parmigiano.
- Rompete le uova in una ciotola e unitevi parte del parmigiano. Insaporite con il pepe macinato e mescolate il tutto.
- Tagliate le fette di pancetta (o guanciale) in striscioline e mettetele in una padella con un cucchiaio di olio d'oliva. Quando l'acqua bolle, aggiungete il sale e gli spaghetti.
- Soffriggete la pancetta fino a quando le striscioline saranno diventate croccanti e dorate e si saranno separate le une dalle altre.
- Quando gli spaghetti sono cotti al dente, scolateli direttamente nella padella con la pancetta.
- Aggiungete il mix di uova e parmigiano alla pasta mentre lo chef adulto mescola il tutto. Unite il parmigiano grattugiato.
- Mescolate e servite immediatamente.

Suggerimenti

Lasciate la pancetta in frigorifero fino al momento di tagliarla. Non separate le fette, ma affettatele una sull'altra. Così è molto più semplice ottenere striscioline della misura giusta, che si possono poi separare facilmente nella padella mentre soffriggono.