

# CARBONARA

## **INGREDIENTI PER TRE PERSONE**

**350g DI SPAGHETTI**

**120g DI GUANCIALE**

**40g DI PECORINO ROMANO**

**2 TUORLI E 1 UOVO INTERO**

## **PROCEDIMENTO**

**METTERE IL GUANCIALE IN UNA PADELLA, FARLO CUOCERE A FUOCO BASSO**

**PER SETTE/OTTO MINUTI FINCHE NON DIVENTA CROCCANTE.**



**PRIMA...**



**DOPO....**

**PRENDERE LE UOVA E METTERLE IN UNA CIOTOLA,  
SBATTERLE POSSIBILMENTE CON UNA FRUSTA,  
AGGIUNGERE IL PECORINO ROMANO GRATTUGIATO  
E AGGIUSTARE DI SALE E PEPE.**



**METTERE LA PENTOLA SUL FUOCO CON  
ABBONDANTE ACQUA SALATA; QUANDO  
BOLLE L'ACQUA TOGLIERE GLI SPAGHETTI  
SCOLARLI E METTERLI NELLA PADELLA CON  
IL GUANCIALE; MESCOLARE E TOGLIERE LA  
PADELLA DAL FUOCO, INFINE VERSARE  
L'UOVO E GIRARE MOLTO BENE, SE IL  
COMPOSTO RISULTA TROPPO DENSO  
VERSARE UN POCHINA DI ACQUA DI  
COTTURA, CONTINUARE A GIRARE E  
SERVIRE!!!**

E ADESSO POSSIAMO DIRE.... BATTI... ALZA.....E.....MAGNA!!!



IL MIO PRIMO PREFERITO 😊



**UNDER 11**