



Spaghetti alla carbonara *con Tagliette*

PORZIONI: 2

PREPARAZIONE: 10 MIN

COTTURA: 12 MIN

INGREDIENTI

90g Tagliette di guanciale Citterio

200g Spaghetti

2 Tuorli d'uovo

40g Pecorino Romano DOP

Sale e pepe q.b.



PREPARAZIONE

- In una padella fate soffriggere le tagliette di guanciale fino a farle dorare.
- Nel frattempo portate a bollore l'acqua per gli spaghetti.
- Tuffate gli spaghetti nell'acqua bollente e cuoceteli al dente.
- In una ciotola sbattete i tuorli con il Pecorino Romano DOP, un pizzico di sale e di pepe e un mestolo di acqua di cottura della pasta.
- Scolate la pasta al dente, versatela direttamente nella padella con il fondo di cottura delle tagliette e saltatela brevemente per insaporirla.
- Togliete dal fuoco e versate il composto di uova e pecorino.
- Mescolate velocemente per amalgamare.
- Servite subito gli spaghetti alla carbonara aggiungendo ancora del Pecorino Romano DOP in superficie e un pizzico di pepe nero macinato grosso.



CITTERIO