



Spaghetti alla carbonara

Primi

🕒 30m

👥 4



Ingredienti

- 200 g 200 g di Pancetta
- 1 Decilitro 1 dl di Panna
- 1 q.b. Grana q.b.
- 1 q.b. Sale q.b.
- 1 q.b. Pepe q.b.
- 1 q.b. Uova q.b.
- 500 g 500 g di Spaghetti

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Tagliate la pancetta a dadini e cuoceteli in una padella di tipo antiaderente per circa 15 minuti, aggiungendo se occorre un paio di cucchiari di acqua, affinché si mantengano morbidi. Sgusciate in una terrina i tuorli, unite la panna, il grana e un'abbondante macinata di pepe. Cuocete gli spaghetti in acqua bollente salata, scolateli al dente e versateli subito nella terrina con il composto di uova, mescolando rapidamente per non farlo rapprendere. Unite i dadini di pancetta, mescolate ancora e servite.