



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Spaghetti alla carbonara



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una padella**

Ingredienti

- 400 gr di spaghetti
- 60 gr di pecorino grattugiato
- 3 uova
- 100 gr di pancetta affumicata
- Uno spicchio d'aglio
- Vino bianco
- Olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Spaghetti alla carbonara

Passo 1.

Fate soffriggere l'aglio nell'olio.

Passo 2.

Toglietelo appena dorato e versate nella padella la pancetta a dadini.

Passo 3.

Aggiungete, dopo qualche minuto, un poco di vino e lasciate evaporare.

Passo 4.

Nel frattempo lessate gli spaghetti in una pentola e preparate le uova sbattute con pecorino, sale e pepe.

Passo 5.

Scolate la pasta al dente e rimettetela nella pentola.

Passo 6.

Versate prima il soffritto di pancetta e girate.

Passo 7.

Versate le uova sbattute e riponete sul fuoco la pentola mescolando il tutto per pochi secondi.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)