

PASTA ALLA CARBONARA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo spaghetti,
- 120 g di pancetta tesa,
- 40 g di burro,
- 3 uova,
- 4 cucchiai di formaggio pecorino romano,
- pepe,
- sale.

Tagliare a dadini la pancetta e rosolarla su fuoco lento nel burro.

Sbattere le uova con il pecorino, scolare la pasta, trasferirla nella padella con la pancetta, mescolare e versare nella ciotola con le uova.

Mescolare velocemente in modo che le uova diventino cremose con il calore della pasta, insaporire con pepe e servire.