

PASTA ALLA CARBONARA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo spaghetti,
- 150 g di pancetta dolce tesa,
- olio d'oliva extra-vergine,
- 2 uova intere grandi,
- 1 tuorlo d'uovo,
- formaggio parmigiano,
- pepe nero.

Metto su l'acqua per pasta.

Taglio la pancetta a dadini a cubetti di 1 cm di lato.

Rompo le uova nella terrina che conterrà la pasta.

Aggiungo il parmigiano e il pepe nero macinato al momento, sbattendo il tutto con la forchetta.

Salo e butto la pasta Metto a scaldare in un padellino la pancetta nell'olio buono.

Poggio per mezzo minuto a mo' di coperchio della pentola la terrina con dentro l'uovo, in modo da scaldare il composto

Se occorre ripeto l'operazione un'altra volta.

Scolo la pasta, conservando una tazzina d'acqua.

Metto la pasta nella terrina, unisco la pancetta fritta e l'olio.

Giro bene il tutto e, se la cremosità non mi soddisfa, stempero con l'acqua di cottura conservata.