

VERMICELLI ALLA CARBONARA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo vermicelli,
- 100 g di pancetta affumicata,
- 5 cucchiai di formaggio parmigiano,
- 4 uova,
- prezzemolo,
- 30 g di burro,
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- 1 pizzico di pepe nero.

Battete le uova in una terrina e aggiungete 1 pizzico di pepe nero e parmigiano.

Fate rosolare la pancetta affumicata precedentemente tagliata a quadratini, con l'olio d'oliva extra-vergine e il burro.

Fate cuocere e scolate i vermicelli, versateli nella terrina con le uova e mescolate velocemente.

Versate sopra la pancetta con il suo grasso di cottura.

Cospargete di prezzemolo e servite immediatamente.