

# BUCATINI ALLA CARBONARA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo bucatini
- 3 uova
- 300 g di lardo
- 1 cipollina
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 300 g di formaggio parmigiano
- sale
- pepe

Far rosolare, in una padella con burro, la cipolla tritata e il lardo tagliato a dadini; dopo alcuni minuti versate il vino bianco e lasciate evaporare lentamente.

Mentre la pasta si cuoce in acqua salata, frullate, come per una frittata, le uova aggiungendo il parmigiano grattugiato e il pepe; una volta scolata la pasta, mettetela in una padella insieme alle uova che debbono cuocere fino a raggiungere il colore della pasta.

Versate sopra la cipolla ed i dadini di lardo e servite.