

CARBONARA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova,
- 100 g di formaggio grana grattugiato,
- 2 fette di pancetta arrotolata (spessore di 5 mm),
- sale,
- pepe,
- pasta tipo qualsiasi.

In una terrina sbattere le uova, aggiungere, in parti uguali, parmigiano e pecorino grattugiati sino ad ottenere un composto quasi cremoso ed aggiungere a piacere sale e pepe.

Tagliare a dadini la pancetta arrotolata e farla cuocere in una padella antiaderente coperta ed a fuoco dolce, se la pancetta fosse troppo magra aggiungere un po' di olio d'oliva, fino a quando si è sciolto tutto il grasso della pancetta e la carne è dorata e croccante.

Versare la pasta appena scolata nella terrina con le uova ed aggiungere la pancetta bollente, mescolare e servire (se le uova dovessero rimanere un po' liquide passare il tutto in padella fino al raggiungimento della consistenza voluta).