



Spaghetti alla carbonara (Lazio) - [Visualizza sul sito di cucinella](#)

primi piatti - guanciale - Lazio

Ingredientii per 4 persone

350gr Spaghetti
100gr guanciale a cubetti (o pancetta stagionata non affumicata)
2 Uova
2 Cucchiiai Olio extravergine d'oliva
80gr Parmigiano grattugiato
(2 Cucchiiai Panna da cucina variante)
Sale
Pepe, se piace

Cuocere gli spaghetti molto al dente perchè dovranno essere ripassati in padella. Mentre la pasta si cuoce in acqua salata, in un grande tegame mettere l'olio d'oliva con il guanciale in maniera che il grasso si sciolga.

In una terrina battere le uova con un pizzico di sale, il formaggio grattugiato, (la panna) e il pepe, se piace.

Scolare molto bene la pasta, versarla nella padella,, farla insaporire per qualche minuto quando à insaporita versarla nella terrina con la cremetta di uova. Mescolare accuratamente.
Servire

Variante

Si può versare la cremetta di uova direttamente nella padella con la pasta insaporita e far scaldare un pò a fuoco basso badando bene che il tutto si scaldi ma non cuocia e quindi non si asciughi completamente o si rapprenda troppo.

Servire immediatamente.