

## **PACCHERI ALLA CARBONARA**

*Proposta da PALMA D'ONOFRIO*



Tempo: 30 min.    Difficoltà: Bassa    Persone: 4

### **INGREDIENTI**

400 gr di paccheri

150 gr di guanciale o pancetta tesa

4 tuorli e 1 uovo (le uova dovranno essere a temperatura ambiente)

6 cucchiaini di pecorino romano grattugiato

Sale e pepe nero in grani

### **PREPARAZIONE**

Portare l'acqua a ebollizione.

Nel frattempo tagliare il guanciale a listarelle di misure omogenee.

In una ciotola capiente rompere le uova e sbatterle con il formaggio, salare leggermente, unire il pepe macinato al momento.

In una padella ben calda far rosolare il guanciale fino a quando non sarà dorato e croccante.

Quando la pasta sarà cotta al dente, trasferirla direttamente nella ciotola dove c'è il composto di uova e pecorino, mescolare subito e lasciar addensare le uova a bagnomaria per alcuni minuti.

Versare sui paccheri il guanciale croccante e servire subito. Spolverizzare, a piacere altro pepe.

