

BUCATINI ALLA CARBONARA CON GUANCIALE

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4 persone				

INGREDIENTI:	
130 g	Guanciale
5	Cucchiaini di olio extravergine d'oliva
3	Uova
2	Spicchi d'aglio
1	Manciata di pepe nero
3	cucchiaini di pecorino grattugiato
350 g	bucatini

PREPARAZIONE:

Tagliate a cubetti il guanciale e fatelo rosolare in una padella larga con l'olio e l'aglio. Sbattete le 3 uova in una scodella e spolverate con il pepe e il pecorino grattugiato. Intanto, portate a bollore i bucatini in una pentola piena d'acqua salata. Terminata la cottura mettete i bucatini nel tegame del guanciale, tenendo da parte un po' di acqua di cottura. Unitevi gradualmente le uova sbattute e mescolate a fiamma bassissima, aggiungendo poca acqua della cottura della pasta. Appena le uova inizieranno ad essere cremose, spegnete il fuoco e mescolate nuovamente.

Servite subito