



mangiaredadio

## SPAGHETTI ALLA CARBONARA

### INGREDIENTI (per 4 persone)

320 g di spaghetti  
4 tuorli d'uovo  
80 g di guanciale amatriciano  
50 g di pecorino romano  
sale/pepe q.b.

### PREPARAZIONE



In una bastardella, sbattete i tuorli con 40 g di pecorino.

Tagliate il guanciale a striscioline e riponete in una padella di ferro. Cuocete dapprima a fiamma alta. Quando il grasso comincerà a sciogliersi, portate la fiamma al minimo e lasciate cuocere 3 minuti. Date nuovamente di gas, e fate incroccantire il guanciale. Spegnete la fiamma.

Cuocete gli spaghetti e scolateli al dente.

Prima di scolare la pasta, aggiungete mezzo mestolo di acqua di cottura alla mantecata di uovo e pecorino e mescolate nuovamente.

Saltateli in padella e aggiungete una generosa macinata di pepe.

Trasferiteli nella bastardella e mantecate sino a ottenere un condimento cremoso e vellutato.

Servite immediatamente ancora caldo.

Per evitare che in occasione della mantecata, l'uovo "stracci" (ovvero, si rapprenda), suggeriamo di impiattare in piatti di portata caldi, che magari avrete tenuto in forno a una temperatura di 80°, prima di servire.