

Spaghetti carbonara

4 personnes :

320 gr de spaghetti

150 gr de guanciale en dés ou bacon ou pancetta

50 gr pecorino romano AOP râpé

6 jaunes d'œufs. Poivre noir, gros sel.

Faites cuire les spaghettis dans une cocotte d'eau bouillante salée, environ 8 à 10 mn pour des pâtes aldente

Pendant la cuisson des spaghettis, dans une poêle chaude, faites revenir les dés de guanciale ou bacon à feu moyen pendant 15 mn environ, ensuite disposez-les sur du papier absorbant.

Dans un saladier battre au fouet les jaunes d'œufs le pecorino romano, le poivre, ajoutez une cuillère d'eau des pâtes, bien mélanger.

Egouttez les spaghettis ils doivent être aldentes

Dans un plat de service, mettez les pâtes, les dés de guanciale ou bacon, le mélange œufs, avec le pecorino, mélangez rapidement. Servez chaud.

Vous pouvez servir à l'assiette sans oublier de saupoudrer chaque assiette avec du pecorino râpé.

