



Spaghetti alla Carbonara

 **Ingredienti** (per 2 persone)

- 200 g **Spaghetti**
- 4 **Tuorli d'uovo**
- 80 g **Pecorino**
- 160 g **Pancetta affumicata Amburgo**
- q.b. **Sale**
- q.b. **Pepe**
- q.b. **Acqua di cottura**

 **Preparazione**

Cuocere la pasta in acqua bollente salata. Nel frattempo tagliare la pancetta a quadratini, quindi cuocerla a fuoco basso finché non diventa croccante. Preparare la crema all'uovo con i tuorli e metà dose di pecorino, sale e pepe. Mettere il tutto in una ciotola di acciaio e far addensare l'uovo a bagnomaria. Una volta cotta la pancetta, scolare la metà del grasso rilasciato, il restante aggiungerlo alla crema all'uovo insieme alla pancetta croccante. Scolare la pasta, aggiungerla alla ciotola e mescolare energicamente a bagnomaria, aggiungendo un po' di acqua di cottura. Quando otterrete una consistenza cremosa dell'uovo la vostra carbonara sarà pronta. Impiattare aggiungendo il restante pecorino e una presa generosa di pepe nero.