



TiroIstintivoLazio

RIGATONI ALLA CARBONARA

Ingredienti per 4 persone:

400gr di Rigatoni
120gr Pancetta di maiale
3 Uova
Sale
Pepe
Cipolla
Pecorino Romano

Preparazione:

Tagliare la pancetta a dadini, sbattere le uova e aggiungere sale, pepe e un po' di pecorino grattugiato. Infine tagliare la cipolla a fettine fine.

Cottura:

Portare ad ebollizione la pentola per la cottura della pasta. Pochi minuti prima di calare la pasta, in un tegame mettere l'olio di oliva a scaldare aggiungere la cipolla e far imbiondire e la pancetta a rosolare. Scolare la pasta, versarla nel tegame, aggiungere SUBITO le uova sbattute e amalgamare velocemente il tutto.

Servire nei piatti ben caldo e aggiungere altro pecorino romano grattugiato a piacere.