



ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE DELLA CARBONARA

L'obiettivo è quello di farvi vivere una piacevole esperienza utilizzando ingredienti di ottima qualità provenienti da piccoli produttori italiani che ci mettono come noi e come voi passione in quello che facciamo!

Tempo di preparazione 20 min

Dosi per 2 persone:

- 300gr spaghetti
- 200gr di guanciale al pepe (2 fette)
- 3 uova
- 200gr di pecorino

Mentre fate bollire l'acqua grattugiate il pecorino.

Mettete 3 tuorli e 1 albume e pepe q.b., in una ciotola e con una frusta o forchetta montate aggiungendo il pecorino grattugiato.

Dopo aver fatto bollire l'acqua e sale buttate gli spaghetti che avrete rotto in cima (altrimenti sono lunghi il doppio).

Mettete contemporaneamente a rosolare in padella il guanciale tagliato a listarelle sottili, senza aggiungere olio. Non appena saranno croccanti (non bruciati) spegnete il fuoco e lasciate tutto nella padella (incluso il grasso ottenuto).

Prima di scolare conservate un bicchiere d'acqua di cottura.

Dopo aver scolato (senza far asciugare) gli spaghetti aggiungete prima il guanciale con tutto il suo sughino per condire bene gli spaghetti prima di aggiungere le uova e mescolate bene. Dopo aver riposto gli spaghetti in una ciotola (non lasciateli nella pentola perché essendo ancora bollente cuocerebbe le uova) aggiungete il composto di uova e pecorino e mescolate velocemente e continuamente senza far cuocere le uova. Servite subito! Buon appetito

Se il tutto fosse troppo asciutto versate l'acqua di cottura (qb) avendo cura di mescolare bene.

Visitate la nostra **[bottega e bistrot on-line](#)** su

www.chiu.eu

oppure venite a trovarci in

Via Vincenzo Monti 32 – 20123 Milano tel. 02.39400694