



CHEF IN
CAMICIA



Carbonara one pot

> INGREDIENTI

Ingredienti per 2 persone

Tempo di preparazione: 30 minuti

Difficoltà: Media

- Tuorli d'uovo, 3;
- Pecorino romano, 40 g;
- Parmigiano reggiano, 20 g;
- Guanciale, 120 g;
- Pepe nero, q.b.;
- Ditalini, 200 g.

> PREPARAZIONE

- Affettare il guanciale e rosolarlo in casseruola finchè croccante, toglierne una parte insieme a parte del grasso;
- Aggiungere in padella i ditalini, tostarli insieme al guanciale, quindi bagnare con acqua non salata e cuocere "one pot" fino a cottura al dente;
- Nel frattempo lavorare i tuorli d'uovo con i formaggi, il pepe ed il grasso del guanciale, fino ad ottenere un composto piuttosto "teso" e ben legato;
- Una volta raggiunta la cottura, spegnere la fiamma e mantecare con la crema all'uovo;
- Impiattare, terminare con una grattugiata di pecorino e il guanciale croccante.



WWW.CHEFINCAMICIA.COM