

TONNARELLI

D'ABRUZZO

all carbonara



RICETTA ITALIA



autrice

Filomena Di Gregorio

INGREDIENTI PER 3 PERSONE



preparazione
30 minuti



difficoltà
media



Stagionalità
4 stagioni

1 busta **Tonnarelli d'Abruzzo**
n.6 **tuorli d'uovo**
150g **pecorino**
250g **guanciale stagionato**
qb **pepe nero, sale**

PREPARAZIONE DELLA CARBONARA

- ✓ Rosolare il **guanciale** fino a renderlo croccante
- ✓ Mettere da parte il **guanciale** e lasciare il suo olio in padella
- ✓ Sbattere energicamente i **tuorli d'uovo** con il **pecorino** fino ad ottenere una crema, aggiungere **sale** e **pepe**

PREPARAZIONE DELLA PASTA

- ✓ Lessare la pasta in abbondante acqua salata per il tempo indicato in confezione
- ✓ Scolare i tonnarelli, saltarli nell'olio caldo precedentemente lasciato in padella
- ✓ Unire, fuori dal fuoco, la crema precedentemente preparata
- ✓ Saltare energicamente ed aggiungere la **pancetta** croccante continuando a mescolare
- ✓ Per ottenere una cremosità più fluida aggiungere, se necessario, acqua di cottura



INQUADRA IL QR CODE

e scopri tutte le ricette su www.mugnaia.net/ricette