

Carbonara piccante con Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

(per 4 persone)

- 400 g di spaghetti
- 400 g di pancetta affumicata a dadini
- 60 g di Pecorino Toscano DOP grattugiato
- 3 uova
- Peperoncino macinato
- Olio EVO
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

Mettete la pancetta in una casseruola e lasciatela cuocere finché non diventerà croccante.

Sbattete le uova intere in una ciotola, unitevi gran parte del Pecorino Toscano DOP grattugiato, aggiustate di sale e aggiungete una manciata di pepe e un po' di peperoncino macinato, continuando a mescolare bene.

Cuocete gli spaghetti al dente e scolateli, versateli nella casseruola con la pancetta, unite le uova e saltate finché la crema di uova non avrà raggiunto la densità desiderata.

Spolverizzate con altro Pecorino Toscano DOP grattugiato e servite.

(Gabriella Pizzo del blog *In cucina con mamma Agnese*)

