



---

## **Spaghetti Carbonara**

---

### **Ingredienti per 4 persone**

- 1 confezione di spaghetti Denner
- 1 confezione di pancetta a cubetti IP-SUISSE
- 6 uova
- 1 confezione di parmigiano (grattugiato)
- Sale e pepe

### **Preparazione**

#### **1. Preparare le uova**

- Separare le uova e utilizzare solo i tuorli.
- Mettere i tuorli in una ciotola e aggiungere il parmigiano grattugiato.
- Mescolare il tutto fino a ottenere una consistenza cremosa. Insaporire con un po' di pepe.

#### **2. Rosolare la pancetta**

- Rosolare la pancetta in una padella senza aggiungere olio fino a renderla croccante.
- Scolare delicatamente il grasso sciolto e aggiungerlo al composto di uova e parmigiano. Mescolare bene.

#### **3. Cuocere gli spaghetti**

- Cuocere gli spaghetti in una grande pentola con acqua salata seguendo le istruzioni sulla confezione.
- Scolare la pasta, conservando un po' di acqua di cottura.

#### **4. Mescolare il tutto**

- Rimettere gli spaghetti caldi nella pentola.
- Versare il composto di uova e parmigiano sugli spaghetti e mescolare rapidamente affinché la salsa diventi leggermente cremosa grazie al calore della pasta.
- Se la salsa risulta troppo densa, aggiungere un po' di acqua di cottura per ottenere la consistenza desiderata.

#### **5. Servire**

- Distribuire gli spaghetti nei piatti e guarnire con un po' di parmigiano grattugiato e la pancetta croccante.

