

## Carbonara finta con cipollotti noci e pere

La carbonara finta con cipollotti noci e pere si realizza rosolando la cipolla nel burro e nell'olio per poi aggiungervi le pere a tocchetti con lo zucchero fino a che non saranno state caramellate. Il composto sarà quindi versato sulla pasta che avrete fatto lessare al dente.



### INGREDIENTI

---

- 320 g Spaghetti
  - 2 Pere William
  - 3 Cipollotti
  - 2 medie Uova intere
  - 50 g Grana grattugiato
  - 50 g Pecorino grattugiato
  - 50 g Burro
  - 1 confezione da 125 g Panna da cucina UHT
  - un cucchiaino Zucchero
  - una spolverata Cannella
  - una dozzina Noci
  - q.b. Sale
  - q.b. Pepe
- 

### PREPARAZIONE

---



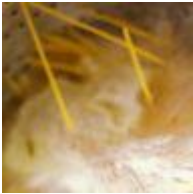
Fate imbiondire la cipolla nel burro e in un cucchiaino di olio (serve per aumentare il punto di fumo del burro), quindi aggiungetevi le pere mondate e tagliate a tocchetti.



Unite anche un cucchiaino di zucchero e fate caramellare a fuoco vivace per 5 minuti, aggiungete i gherigli di noci spezzati con le mani, mescolate quindi spegnete e tenete in caldo.



Sbattete le uova in una zuppiera che porterete in tavola; incorporate il formaggio grattugiato, la panna, regolate di sale e pepe e profumate leggerissimamente con la cannella.



Lessate la pasta in abbondante acqua salata bollente e scolatela al dente.



Versate la pasta nella zuppiera, aggiungete le pere caramellate, mescolate rapidamente e servite.