

Pasta alla carbonara con mais e peperoncino

La **pasta alla carbonara con mais e peperoncino** è una variante della ricetta originale, in questa ricetta la pasta oltre che con guanciale e uovo sbattuto verrà insaporita dal mais rosolato in padella con il guanciale, e dal peperoncino, che, finemente tritato, andrà ad aggiungere gusto ed aroma al piatto.



INGREDIENTI

- 450 g **Pasta all'uovo**
 - 100 g **Pancetta o guanciale**
 - 200 g **Mais dolce**
 - 1/2 tritato con i semi **Peperoncino Jalapeno**
 - 4 tritati **Aglio, spicchi**
 - 1 cucchiaio **Timo fresco tritato**
 - 3 cucchiaini **Prezzemolo fresco tritato**
 - 150 ml **Vino bianco secco**
 - 3 **Uova, tuorli**
 - 80 g **Parmigiano grattugiato**
 - q.b. **Sale**
-

PREPARAZIONE



Cuocere la pasta conservando, al momento di scolarla al dente, una tazza del liquido di cottura. Mentre la pasta cuoce rosolare la pancetta (o il guanciale) a fuoco medio-alto. Aggiungere il mais e proseguire la cottura finchè la pancetta apparirà leggermente marrone ai bordi.



Dopo circa 5 minuti, aggiungere il peperoncino jalapeno, l'aglio, ed il timo.



Mescolare per 2 minuti, poi aggiungere il prezzemolo e il vino. Far cuocere a fuoco basso.



In una piccola ciotola, sbattere le uova. Aggiungere lentamente il liquido di cottura della pasta tenuto da parte, regolando la quantità secondo i propri gusti.



Aggiungere la pasta ed i tuorli al composto di mais e mescolare.



Togliere dal fuoco, aggiungere il formaggio e mescolare energicamente per realizzare una salsa vellutata, 1 o 2 minuti. Servire condendo con un altro poco di formaggio grattugiato.