

# RICETTA DEL GIORNO

## *Spaghetti alla carbonara*

**INGREDIENTI:** *400 g. di spaghetti, 80 g. di guanciale (o pancetta), uno spicchio d'aglio, due uova, 70 g. di formaggio parmigiano e pecorino grattati, olio extravergine d'oliva, sale e pepe.*

**PREPARAZIONE:** Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata. Intanto tagliare il guanciale a listarelle, metterlo in una grande padella con poco olio e l'aglio schiacciato; soffriggere finché il guanciale sarà ben rosolato. Togliere l'aglio. A parte sbattere le uova con un pizzico di sale e un poco di pecorino. Quando la pasta sarà cotta, scolarla e passarla nella padella col guanciale, abbassare il fuoco ed unire le uova sbattute. Mescolare per pochi secondi, poi togliere dal fuoco, condire con il rimanente formaggio, mescolare ancora e servire caldo.