

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla carbonara alla fanese

Tradizione: Fano (PU), Marche

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo spaghetti	500 g
Uova	5
Pancetta rotolo	250 g
Formaggio Parmigiano Reggiano	150 g
Olio d'oliva	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Prendere un piatto fondo e mettere 4 tuorli e uno pieno. Poi sbattere le uova fino a che non diventi un colore uniforme. Prendere la pancetta rotolo (pezzo erto) e tagliarla a dadini (a piacimento).
- 2 Poi prendere una padella grande o teglia (in modo che alla fine ci stia anche la pasta). Far soffriggere la pancetta, naturalmente con olio sale e pepe fino a che diventi color dorato.
- 3 Quindi spegnere. Quando sono pronti gli spaghetti scolarli, poi metterli nella padella grande e dargli una giratina, metterci le uova sbattute. Girare e fare amalgamare bene.
- 4 Quindi accendere la fiamma e cominciare a metterci il parmigiano e cominciare a saltare finché non si comincia a restringere "a piacimento".