

## CARBONARA

Prepariamo insieme un grande classico della cucina italiana.

**Tempo preparazione:** 30 minuti

**Difficoltà:** Medio-facile

4 persone

### Ingredienti:

- 400gr di pasta (Spaghetti Pasta Di Semola Di Grano Duro 100% Italiano Bennet)
- 300gr di guanciale (Guanciale in Stick Bennet)
- 6 tuorli (Uova Grandi Bennet Da Allevamento A Terra)
- 60gr di pecorino romano
- 4gr di pepe nero



### Procedimento

Tagliare il guanciale e farlo rosolare in padella. Dividere il grasso dal guanciale, filtrandolo. Preparare la carbo-crema unendo ai tuorli il pecorino e il pepe.

Scaldare a bagno maria e una volta ottenuta la consistenza desiderata aggiungere 3 cucchiaini di grasso del guanciale.

Cuocere la pasta e 2 minuti prima dalla fine della cottura, scolare. Finire la cottura in padella aiutandosi con un mestolo di acqua.

Poi fuori dal fuoco aggiungere la carbo-crema e il guanciale.