**Spaghetti alla carbonara**

**Preparazione:** 5 Minuti**Cottura:**10 Minuti**Esecuzione**: Facile

***Ingredienti per 2 persone***

*100 gr. guanciale*

*180 gr di Spaghetti   
2 tuorli d'uovo,*

*pecorino romano,*

*100 ml panna da cucinare  
olio extra vergine d'oliva,  
sale, pepe,*

*Come fare gli Spaghetti alla carbonara*

1. In una padella con un filo d’olio fate saltare appena il guanciale,



1. Sbattete l’uovo con pepe, panna da cucinare e pecorino romano



1. Nel frattempo fate cuocere la pasta, scolatela un minuto prima del tempo di cottura indicato sulla confezione, versate gli spaghetti nella padella con il guanciale,
2. Mettete tutto in una ciotola di vetro e versare l’uovo all’interno della ciotola, girando…



1. Girate e fate cuocere per qualche secondo. Impiattare e mettere un altro po’ di pecorino romano e un po’ di pepe e … BUON APPETITO!!!

