

## Bucatini alla cabonara



**CUCINA:** Lazio

**PREPARAZIONE:** 10 minuti

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

Bucatini 320 g

Guanciale 120 g

Tuorli 80 g

Pecorino Romano DOP stagionato 30 g

Olio extravergine d'oliva q.b.

Pepe nero q.b.

Sale fino q.b.

### PROCEDIMENTO

Fate soffriggere il guanciale tagliate a listarelle.

Sbattete i tuorli con il pecorino grattugiato, aggiustate di sale e pepe.

Fate cuocere i Bucatini in abbondante acqua salata e unite al composto un mestolino dell'acqua di cottura.

Scolate al dente nel tegame dove avete soffritto il guanciale e fate insaporire per 2 minuti.

Togliete dal fuoco, aggiungete il composto, amalgamate velocemente senza far coagulare l'uovo e servite.

## Bucatini alla cabonara



**KUCHNIA:** Lazio

**CZAS PRZYGOTOWANIA:** 10 minut

### SKŁADNIKI DLA 4 OSÓB

Bucatini 320 g

Podgardle 120 g

Żółtka 80 g

Pecorino Romano DOP dojrzwały 30 g

Oliwa extravergine do smaku

Czarny pieprz d. s.

Sól drobna d.s.

### PRZYGOTOWANIE

Podsmażyć podgardle pokrojone na paseczki.

Roztrzepać żółtka z tartym pecorino (dojrzały ser owczy), dodać sól i pieprz.

Ugotować bucatini w dużej ilości posolonej wody i dolać chochlę wody z gotowania do roztrzepanych żółtek.

Odcedzić makaron ugotowany „al dente” i wrzucić go do garnka, w którym podsmażało się podgardle, i pozostawić na 2 minuty.

Zdjąć z ognia, dodać żółtka z serem, pomieszać szybko tak, by żółtko się nie ścięło i podawać.