



*Elvea, L'Italie chez vous*

## carbonara rossa



### Ingrédients pour 2 Personnes

200 g de	spaghetti
2 grosses tranches (1cm)	pancetta
1	oignon rouge
200 g de	ELVEA Cubes de tomates pelées
1	œuf
feuilles de	persil, haché
	fromage parmesan
	huile d'olive
	sel
	poivre

### Préparation

Faites cuire les spaghetti al dente dans de l'eau salée.

Coupez la pancetta en petits dés.

Émincez l'oignon rouge. Faites chauffer un fin filet d'huile d'olive dans un poêle et faites-y revenir l'oignon rouge et les dés de pancetta jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

Ajoutez ensuite les cubes de tomates et une cuillère de l'eau de cuisson des pâtes.

Battez un œuf dans un bol. Ajoutez deux cuillères à soupe de Parmesan (ou Pecorino) ainsi que le persil finement haché.

Égouttez les spaghetti et incorporez-les à la sauce tomate. éteignez le feu et incorporez à présent le mélange d'œufs aux pâtes. Assaisonnez le tout au poivre du moulin.

Répartissez les pâtes dans deux assiettes. Ajoutez encore un peu de Parmesan avant de servir.

