



Elvea, festa all'italiana

carbonara rossa



ingredienten voor 2 Persone

| | |
|----------------------|--------------------|
| 200 g di | spaghetti |
| 2 grosse fette (1cm) | pancetta |
| 1 | cipolle rosse |
| 200 g di | ELVEA Cubes |
| 1 | uova |
| foglioline di | prezzemolo tritato |
| | parmigiano |
| | olio d'oliva |
| | sale |
| | pepe |

Preparazione

Cuoci gli spaghetti al dente in acqua salata.

Taglia la pancetta in cubetti.

Affetta la cipolla rossa. Riscalda un filo d'olio d'oliva in una padella e fai soffriggere la cipolla rossa e i cubetti di pancetta finché non diventano croccanti. Aggiungi i pomodori a cubetti e un mestolo di acqua di cottura della pasta.

Rompi un uovo in un recipiente. Aggiungi due cucchiaini da tavola di parmigiano (o pecorino) e il prezzemolo tritato finemente.

Scola la pasta e condiscila con il sugo di pomodoro. Spegni il fuoco e aggiungi alla pasta la preparazione a base di uova. Condisci il tutto con pepe.

Metti la pasta in due piatti. Aggiungi ancora un po' di parmigiano prima di servire.

