



*Elvea, een feest uit Italië*

## carbonara rossa



### Ingredienten voor 2 Personen

200 g	spaghetti
2 dikke plakken (1cm)	pancetta
1	rode ajuin
200 g	ELVEA Cubes
1	ei
blaadjes	peterselie, gehakt
	Parmezaanse kaas
	olijfolie
	zout
	peper

### Bereiding

Kook de spaghetti al dente in gezouten water.

Snijd de pancetta in kleine blokjes.

Snipper de rode ui fijn. Verhit een scheutje olijfolie in een pan op het vuur en bak er de rode ui en de blokjes pancetta krokant in.

Voeg vervolgens de tomatenblokjes toe en een lepel van het kookvocht van de pasta.

Klop het ei los in een kommetje.

Rasp er twee eetlepels Parmezaanse kaas (of Pecorino) in en voeg er de fijngehakte peterselie aan toe.

Giet de spaghetti af en meng deze onder de tomatensaus.

Zet het vuur uit en meng nu het eiermengsel onder de pasta. Meng goed. Kruid het geheel met peper van de molen.

Verdeel de pasta over twee borden. Rasp er nog wat Parmezaanse kaas over alvorens te serveren.

