

PASTA CARBONARA ALL' AMATRICIANA,

Ecco la **PASTA CARBONARA ALL' AMATRICIANA**, una super **ricetta di pasta** che abbiamo preparato una sera quando non riuscivamo a deciderci se cucinare la **pasta alla amatriciana** o la **pasta alla carbonara**. La nostra pasta alla carbonara e amatriciana usa gli ingredienti di entrambe le ricette e combina le due preparazioni. Il risultato secondo noi è ottimo, spaghetti conditi da una ricca **salsa a base di guanciale e pomodori**, resa poi cremosa dalle uova e dal pecorino. Si tratta di una preparazione molto ricca che va rigorosamente considerata piatto unico e fatto seguire solo da frutta fresca.

Ingredienti:

180 g. di spaghetti o altra pasta lunga, come bucatini o spaghettoni
100 g. di guanciale
2 uova
6 o 7 pomodorini pachino o equivalente quantitativo di pelati
una manciata di pecorino romano grattugiato
un cucchiaio di latte o panna
un cucchiaino d'olio d'oliva extra vergine
sale q.b.

Preparazione:



1. Tagliate il guanciale a fette.

2. Poi riducetelo a pezzettini.



3. Lavate i pomodorini pachino e tagliateli a metà.



4. Fate rosolare il guanciale in una padella con il cucchiaino d'olio.



5. Unite i pomodorini e fateli saltare a fuoco vivo per 5 minuti. A fine cottura vi sarà facile eliminare la buccia dei pomodorini usando una pinza da cucina,



6. Sbattete le uova con un cucchiaino di latte o panna e il formaggio grattugiato. Cuocete la pasta in abbondante acqua salata. Scolatela e

gettatela nella padella con il sugo di pancetta e pomodori. Fate saltare velocemente la pasta. Fuori dal fuoco unite il composto a base di uova e mescolate energicamente per impedire alle uova di rapprendersi.



7. Servite subito questa super **pastasciutta**, spolverando a piacere con altro pecorino grattugiato.

Consiglio:

a piacere potete aggiungere una bella spolverata di pepe