

Ingredienti:

Spaghetti 350 gr
pancetta tesa non troppo magra 120 gr
pecorino grattugiato 30 gr
grana grattugiato 20 gr
tuorli 2
olio extravergine d'oliva
sale q.b.
pepe q.b.



Preparazione:

Ridurre a bastoncini la pancetta tesa.

Raccogliere i tuorli in una ciotola. Peparli, unire un mix di pecorino e grana grattugiati, un pizzico di sale e amalgamare con la frusta.

Stemperare il composto con g 40-50 di acqua fredda.

Mettere a cuocere gli spaghetti. Poi rosolare a fuoco basso la pancetta in padella con 3 cucchiari di olio extravergine di oliva, facendo in modo che sia pronta insieme alla pasta (per la pancetta calcolare 7-8 minuti).

Scolare al dente gli spaghetti senza sgocciolarli troppo e rimetterli nella casseruola calda. Condirli con la pancetta appena rosolata e il suo grasso. Mescolare bene.

Subito dopo versare il composto di tuorli sulla pasta, mescolare velocemente e servire all'istante, completando con pecorino grattugiato e una macinata di pepe.

