

Pasta alla carbonara



Pour deux personnes :

- 250g de pâtes fraîches : spaghetti, linguine, tagliatelle ou si on suit à la lettre Toni Vianelli, des *perciatellini*, c'est à dire des spaghettis creux...
- 1 oeuf + 2 jaunes
- 50g d'un mélange de pecorino et de parmesan (ou tout parmesan, si vous ne trouvez pas de pecorino)
- 100g de pancetta découpée en dés
- poivre du moulin

1. Faites rissoler la pancetta à sec, à feu vif, jusqu'à ce qu'elle dore (Vianello la fait rissoler dans de l'huile d'olive, mais comme je veux mettre la terre entière au régime - dixit J. - j'omets l'huile. Réserver au chaud sans jeter la graisse.

2. Faites cuire les pâtes al dente dans un grand volume d'eau bouillante salée. Pendant ce temps, battez l'oeuf entier et les jaunes avec la moitié du mélange pecorino-parmesan. Poivrez généreusement.
3. Egouttez les pâtes en prenant soin de garder un peu d'eau de cuisson (5 cl) au fond de la marmite. Reversez les pâtes dans la marmite chaude, ajoutez la pancetta et sa graisse puis le mélange oeuf-fromage et remuez vivement (hors du feu) : avec la chaleur, les oeufs et l'eau de cuisson vont former une sauce onctueuse.
4. Ajoutez alors le reste de fromage râpé, mélangez une dernière fois et servez immédiatement.

<http://www.nataliakriskova.com/article-15641273.html>

© *Du chant plein les casseroles...*