

# PASTA ALLA CARBONARA

## INGREDIENTI (PER 11 PERSONE):

1 KG PASTA	
3 CONFEZIONI DI PANCETTA	
6 UOVA	
PECORINO 150 GR	
SALE E PEPE	

## UTENSILI:

PENTOLA CON  
SCOLAPASTA



1 PADELLA

COLTELLO



MESTOLO DI LEGNO



BILANCIA



CUCCHIAIO	
FRUSTA A MANO	
TEERINA	

**PROCEDIMENTO:**

<p>RIEMPIRE LA PENTOLA DI ACQUA E METTERLA A SCALDARE SUL FUOCO</p>	
---	--

METTERE LA  
PANCETTA NELLA  
PADELLA E FARLA  
ROSOLARE PER  
10 MINUTI



ROMPERE LE  
UOVA IN UNA  
TERRINA



AGGIUNGERE IL  
PECORINO



AGGIUNGERE  
SALE E PEPE E  
SBATTERE BENE  
CON LA FRUSTA



QUANDO L'ACQUA  
BOLLE  
AGGIUNGERE 3  
CUCCHIAI DI SALE  
GROSSO



METTERE LA  
PASTA NELLA  
PENTOLA E  
CUCINARE LA  
PASTA PER 10  
MINUTI



UNA VOLTA COTTA  
SCOLATE LA  
PASTA



VERSARE LA  
PANCETTA NELLA  
PENTOLA CON LA  
PASTA E  
CUOCERE PER  
QUALCHE MINUTO



VERSARE LE UOVA  
CON IL PECORINO  
SULLA PASTA



MESCOLARE BENE  
LA PASTA CON IL  
SUGO



LA VOSTRA PASTA  
E' PRONTA  
PORTARE IN  
TAVOLA E  
SERVIRE!



BUON APPETITO!!!