



Elvea, festa all'italiana

carbonara rossa



ingredienten voor 2 Persone

200 g di	spaghetti
2 grosse fette (1cm)	pancetta
1	cipolle rosse
200 g di	ELVEA Cubes
1	uova
foglioline di	prezzemolo tritato
	parmigiano
	olio d'oliva
	sale
	pepe

Preparazione

Cuoci gli spaghetti al dente in acqua salata.

Taglia la pancetta in cubetti.

Affetta la cipolla rossa. Riscalda un filo d'olio d'oliva in una padella e fai soffriggere la cipolla rossa e i cubetti di pancetta finché non diventano croccanti. Aggiungi i pomodori a cubetti e un mestolo di acqua di cottura della pasta.

Rompi un uovo in un recipiente. Aggiungi due cucchiaini da tavola di parmigiano (o pecorino) e il prezzemolo tritato finemente.

Scola la pasta e condiscila con il sugo di pomodoro. Spegni il fuoco e aggiungi alla pasta la preparazione a base di uova. Condisci il tutto con pepe.

Metti la pasta in due piatti. Aggiungi ancora un po' di parmigiano prima di servire.

