



Trofie alla Carbonara con Pancetta ...a modo Mio

Ricetta della famosa **carbonara**, preparata con **pancetta**, **parmigiano** e con aggiunta di qualche goccia di **Worcester**. In questa cosa ho usato le **uova** intere e **senza panna**, ho usato una pasta corta, le **trofie** e **pepe nero**. Se non sei amante dell'**uovo** poco **cotto** puoi sempre, quando aggiungi l'uovo alla **pasta**, accendere il **fuoco** con **potenza medio bassa**, continuando sempre a **mescolare** per farlo **cuocere** fino a **piacimento**, io personalmente **consiglio** di lasciarlo più **cremosi** possibili per gustarli al **meglio**, ma puoi **benissimo** farli a frittata se **preferisci** e se **soprattutto ti piace così la carbonara**.

Senza **LATTOSIO**



4
Porzioni



10 min.
Preparazione



10 min.
Cottura

Ingredienti

400 GR	TROFIE
200 GR	PANCETTA
40 GR	PARMIGIANO GRATTUGIATO
5	UOVA
15 GOCCE	WORCESTER
Q.B.	SALE, PEPE, OLIO EXTRA VERGINE

Procedimento

1

METTI L'ACQUA SALATA A BOLLIRE E APPENA BOLLE CUOCI LE TROFIE

2

PREPARA LA CARBONARA, METTI LE UOVA IN UNA CIOTOLA AGGIUNGI PEPE E SALE A PIACIMENTO, IL WORCESTER E SBATTI LE UOVA, POI AGGIUNGI IL PARMIGIANO E DAI UN'ULTERIORE MESCOLATA

3

IN UNA PADELLA FONDA METTI LA PANCETTA CON UN FILO D'OLIO EXTRA VERGINE E FAI COLORARE PER BENE

4

SCOLA LA TROFIE APPENA PRONTE, VERSA NELLA PADELLA DAI UNA SALTATA PER TRENTA SECONDI CON LA PANCETTA PER SCALDARE BENE IL TUTTO SPEGNI IL FUOCO, AGGIUNGI LE UOVA E MESCOLA PER BENE, LASCIA IL TUTTO CREMOSO E SERVI NEI PIATTI

Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
528	26,99 gr	57,63 gr	20,12 gr