

Pasta alla carbonara



Ingredienti:

300 g penne(o altra pasta a piacere)

150 g pancetta

3 uova

1 cipolla

sale,pepe

50 g pecorino

50 g parmigiano

Nella pentola rosolare la cipolla tagliata molto fine con 1/2 cucchiaino d'olio, per 4 minuti a fiamma vivace, coperto con Magic Cooker.



Aggiungere la pancetta e continuare la cottura per altri 3 minuti, sempre a fiamma vivace.



Spostare dalla fiamma, aspettare 1 minuto e alzare il coperchio. Mettere la pasta e 350 ml acqua fredda, più il sale, e girare.



Coprire con Magic Cooker e riposizionare sulla fiamma alta per circa 3 minuti finché fuoriesce il vapore, poi continuare a fiamma bassa per il tempo indicato sulla confezione della pasta, girando 2 volte.

Separatamente, in una ciotola, sbattere bene le uova con un po di sale, aggiungere il pecorino ed il parmigiano, il pepe a piacere, girare per bene.



Una volta finito il tempo di cottura per la pasta, spegnere la fiamma, aspettare 1 minuto, alzare il coperchio e versare sopra la salsa preparata prima, coprire di nuovo con il coperchio e aspettare 2 minuti senza alzare il coperchio.



In questo tempo si cucina anche l'uovo, senza addensarsi troppo. Mettere nel piatto, spolverare un altro po' di parmigiano e pepe a piacere.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov