

Spaghetti alla carbonara



Ingredienti:

250 g spaghetti

100 g guanciale

100 g pecorino

4 tuorli

1 uovo intero

sale, pepe

Mettete nella pentola vuota il guanciale tagliato a dadini.



Coprite con Magic Cooker e rosolate sul fornello grande a fiamma alta 1 minuto poi fiamma media circa 4 minuti. Deve diventare leggermente croccante.



Mettete da parte il guanciale. Nella pentola mettete i spaghetti e 650 ml acqua fredda. Salate pochissimo.



Coprite con Magic Cooker e cuocete a fiamma alta finché fuoriescono i vapori poi fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Cuocete i spaghetti al dente. mescolate 3 volte durante la cottura.

Nel frattempo unite i tuorli con l'uovo e pepe...



... amalgamate bene e unite il pecorino grattugiato.



Amalgamate il tutto. Quando i spaghetti sono pronti spegnete il fuoco e lasciate coperto 2 minuti poi unite le uova con il pecorino.



Mescolate bene e lasciate coperto ancora 2 minuti per la pastorizzazione delle uova. Servite subito con il guanciale croccante sopra e pepe macinato fresco.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.