

SPAGHETTI ALLA CARBONARA



COSA SERVE :

UOVA

PANCETTA

SPAGHETTI

PARMIGIANO GRATTUGIATO

OLIO

PREPARAZIONE



CUOCERE NELLA PADELLA LA
PANCETTA



ROMPO UOVO NELLA TERINA



SBATTERE IL UOVO



METTERE 2 CUCCHIAI DI FORMAGGIO
E
MESCOLO



FACCIO BOLLIRE ACQUA NELLA
PENTOLA



METTO IL SALE GROSSO

1 CUCCHIAIO



METTO SPAGHETTI



CUOCERE 10 MINUTI



SPENGO IL FUOCO

E

SCOLO LA PASTA



METTO NELLA PADELLA SPAGHETTI

E

ACCENDO IL FUOCO



METTO LA PANCETTA E UOVO NELLA
PADELLA



CUOCERE 1 MINUTO