Alessandro Borghese Kitchen Sound: spaghetti alla carbonara. VIDEO

borghese-12-ebeba73d

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.



SPAGHETTI ALLA CARBONARA

COSTO: basso
TEMPO: basso
DIFFICOLTÀ: basso

Ingredienti per 4 persone:
400gr Pasta
250gr Pecorino
200gr Guanciale
8 Uova
q.b. Vino bianco
q.b. Pepe di Mulinello

Preparazione:
Buttare la pasta in acqua bollente.
Preparare il guanciale, tagliandolo finemente e mettendolo a rosolare in una padella bollente.
Mettere le uova in una bowl (considerare 2 tuorli per ogni persona) e dividere tuorlo dall'albume.
Sbattere i tuorli delle uova e mettere da parte.
Grattugiare pecorino fresco finemento.
Aggiungere una spruzzata di vino bianco al guanciale e toglierlo dal fuoco. Aggiungo al sughetto del guanciale un mescolo di acqua di cottura e aggiungo un pò di pecorino continuando a mescolare.
Scolare la pasta direttamente in padella e aggiungo le uova continuando a mescolare per renderla cremosa. Aggiungere guanciale e altro pecorino.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno