

Mixer Planet Logo

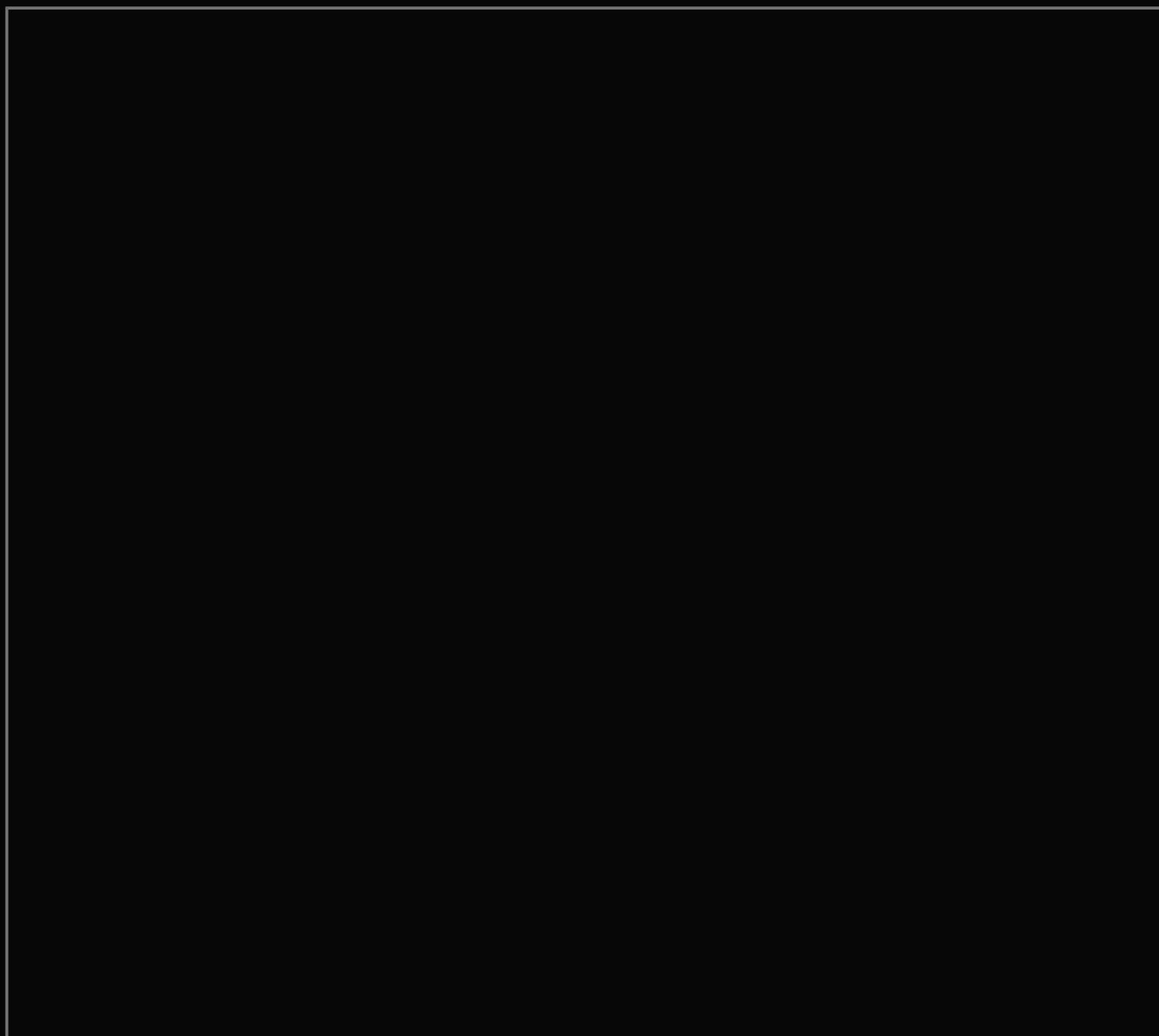
Facebook Logo LinkedIn Logo

Instagram Logo

Alessandro Borghese Kitchen Sound: spaghetti alla carbonara. VIDEO

borgnese-12-ebaba73d

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 finemente.

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**