

IL LAZIO



Il Lazio è una regione dell'Italia centrale con oltre 5,7 milioni di abitanti. Confina con la Toscana a nord-ovest, l'Umbria a nord, le Marche a nord-est, l'Abruzzo e il Molise a est, la Campania a sud-est e il Mar Tirreno a sud-ovest. All'interno di questa regione si trova lo Stato della Città del Vaticano. Il capoluogo del Lazio è **Roma**.

Il Lazio è un concentrato di **storia, natura e borghi**.

Oltre alle meraviglie di Roma:

Il Colosseo



Il Foro Romano





La regione offre attrazioni uniche come:

- il fiabesco Giardino di Ninfa
- il surreale Parco dei Mostri di Bomarzo
- il mare cristallino di Sperlonga e Gaeta

Musei Vaticani



La Cappella Sistina

La creazione di Adamo, Michelangelo



SANTISSIMA TRINITÀ DI ROMA

- **1 Carbonara:** Il piatto più famoso, a base di pasta (solitamente spaghetti o rigatoni), guanciale, uova, pecorino romano e pepe nero.



-
- **2 Cacio e Pepe:** Un piatto molto semplice ma apprezzato, a base di pasta, pecorino romano e tanto pepe nero.



3 Bucatini all'Amatriciana: Pasta con sugo di pomodoro, guanciale, pecorino e peperoncino (originaria di Amatrice).



A close-up photograph of a plate of spaghetti alla carbonara. The spaghetti is a light yellow color, coated in a creamy sauce, and is piled on a teal-colored plate. It is topped with small, reddish-brown pieces of pancetta or bacon, finely chopped green herbs, and a generous amount of white, shredded cheese. The background is blurred, showing a white plate with more food and a white napkin.

Spaghetti alla carbonara

Hana & Bruna, 7.b

Ingredienti:

- olio
- 2 uova
- pancetta
- formaggio
- pepe e sale



Preparazione:

- metti l'acqua in una pentola e la fai bollire



Preparazione:

- quando l'acqua bolle, inizia a cuocere gli spaghetti





Preparazione di uova e formaggio:
Sbattete le uova, il sale e il formaggio

Preparazione:

- scola gli spaghetti cotti

(di solito gli spaghetti vengono cotti tra i 7 e i 12 minuti)



Preparazione:

- Mescola delicatamente gli spaghetti cotti, le uova e il formaggio con un filo d'olio d'oliva in una padella



Preparazione:

- in un'altra padella, fate rosolare la pancetta finché non diventa dorata e croccante



Preparazione:

- infine, mescola tutto, aggiungi il formaggio a piacere e un po' di pepe





Buon appetito!