

A close-up photograph of a plate of spaghetti alla carbonara. The spaghetti is a light yellow color, coated in a creamy sauce. It is topped with small, browned pieces of meat, likely pancetta or bacon, and a generous amount of finely grated white cheese. Fresh green herbs are scattered on top. The plate is a light blue color with a subtle pattern. In the background, a blurred plate of salad with green lettuce and red tomatoes is visible.

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!