

Spaghetti alla carbonara senza uovo

Data: Invalid Date | Autore: Caterina Rafele



Questa ricetta mi è stata fornita dalla mia cara amica Elena, devo dire che i miei familiari l'hanno trovata proprio buona. [MORE]

Spaghetti alla carbonara senza uovo

INGREDIENTI:

300 gr. di **spaghetti**;
150 gr. di **pancetta**;
100 gr. di **ricottina** da 100 gr.; una
100 gr. di **formaggio grana o parmigiano grattugiato**;
20 gr. di **burro**;
olio evo q.b.;
sale e **pepe** q.b.
un **cucchiaino** di **curcuma**

PROCEDIMENTO:

Iniziamo a preparare questo piatto mettendo a bollire l'acqua per la pasta, intanto in un tegame capiente facciamo soffriggere la pancetta con un poco di olio e il burro, appena la pancetta sarà rosolata toglierla dal fuoco. Lessare la pasta e nel frattempo ridurre a poltiglia la ricotta insieme alla curcuma ed a un paio di cucchiaini di acqua di cottura della pasta, deve risultare cremosa.

Scolare la pasta al dente unirla alla pancetta rosolata e mescolare, aggiungere la ricotta preparata

in precedenza, il pepe, formaggio e mantecare il tutto sul fuoco per un minuto circa. I nostri spaghetti alla carbonara sono pronti per essere gustati. Se gli spaghetti dovessero essere troppo asciutti, aggiungere un poco di acqua di cottura della pasta.

BUON APPETITO

Caterina Rafele

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/spaghetti-alla-carbonara-senza-uovo/82779>

