

Macarrones a la carbonara



Ingredientes:

Macarrón rayado: 500 g

Bacon: 200 g

Mantequilla: 50 g

Huevos: 3

Queso parmesano rallado: 50 g

Sal y pimienta negra en grano

Preparación:

1. Poner la pasta a cocer en abundante agua hirviendo, ligeramente salada, removiendo de vez en cuando durante la cocción.
2. Mientras se cuece, batir los huevos con un poco de sal, una pizca de pimienta y dos cucharadas de queso rallado. Reservar.
3. En una cazuela sofreír con la mantequilla el bacón cortado en tiras finas, removiendo para que se doren por igual. Retirar del fuego y reservar.
4. Cuando la pasta esté cocida en su punto (al dente), escurrirla (no demasiado), verterla de nuevo en la olla de cocción y ponerla a fuego suave.
5. Echar por encima de la pasta el batido de huevo y mezclar seguidamente para que se distribuya uniformemente antes de cuajar. A continuación, añadir el bacón y mezclar de nuevo.
6. Retirar del fuego, verter la pasta en una fuente y espolvorear por encima pimienta negra, recién molida, y queso rallado.
7. Servir a la mesa seguidamente.