



## SPAGHETTI INTEGRALI DI FARRO BIO ALLA CARBONARA CON MELANZANA AFFUMICATA



DIFFICOLTÀ: 3/3



TEMPO DI REALIZZAZIONE: 30'



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 gr Spaghetti Integrali di Farro Bio  
100 gr Pecorino  
200 gr Guanciale  
250 gr Melanzana  
Sale / Pepe / Olio evo

## PREPARAZIONE

- 1 Preriscaldare il forno a circa 180°. Dopo aver lavato ed asciugato le melanzane, cospargerle di sale e cuocerle in forno per circa 20 minuti, al termine tagliatele per il lungo e raschiate l'interno aiutandovi con un cucchiaino.
- 2 Separate i tuorli dagli albumi che si potranno usare per altre preparazioni e mescolateli con poco pepe e poco sale.
- 3 Intanto affettate finemente il guanciale e lasciatelo rosolare in padella a fuoco dolce e senza aggiungere olio.
- 4 Lessare la pasta al dente e versarla nella padella con il guanciale, aggiungere lontano dal fuoco i tuorli battuti ed il pecorino.
- 5 Servire ultimando il piatto con la melanzana affumicata.

