



CARBONARA CLASSICA CON FIORI DI ZUCCA DI MICHELA COPPA

 DIFFICOLTÀ: 1/3

 TEMPO DI REALIZZAZIONE: 25'

 INGREDIENTI PER 1 PERSONA

80 gr spaghetti alla chitarra freschi
30 gr Guanciale
2 tuorli
10 gr Pecorino
5 fiori di zucca

PREPARAZIONE

- 1 Tagliamo il guanciale a cubetti, poi facciamolo rosolare in padella, senza olio, per 15 min circa. All'ultimo aggiungere 4 fiori di zucca lavati e tagliati.
- 2 Buttare la pasta in acqua bollente e salata.
- 3 Versare in una ciotola i tuorli e quasi tutto il pecorino, mixare con una frusta.
- 4 Una volta cotta la pasta, spadellarla insieme al guanciale e ai fiori di zucca
- 5 Togliere dal fuoco la pasta mixarla con i tuorli e il pecorino in un'altra ciotola e, se serve, aggiungere un po' di acqua di cottura.

