Capitolo 1

Primi piatti

Spaghetti alla carbonara

***Ingredienti (per 4 persone)**: spaghetti, 400 gr.; pancetta coppata, 300 gr.; 4 rossi d'uovo; panna fresca, 200 gr.; pepe, burro, parmigiano, pecorino.*

In una zuppiera mescolate bene i 4 rossi d'uovo alla panna, al parmigiano ed al pecorino (grosso modo in uguale quantità, aggiustando le proporzioni a seconda del gusto) e ad abbondante pepe.

Fate rosolare la pancetta coppata tagliata a pezzetti in poco burro; e, quando si sarà freddata, unitela al resto degli ingredienti.

Cuocete la pasta al dente, scolatela, mettetela nella zuppiera e mescolate bene.

Farfalle al gorgonzola

***Ingredienti (per 4 persone)**: farfalle, 400 gr.; gorgonzola, 150 gr.; parmigiano grattugiato, 100 gr.; panna fresca, 200 gr.; pepe, burro, prezzemolo.*

In una padella fate sciogliere il burro ed unite la panna; quando sarà calda aggiungete il gorgonzola ed il parmigiano, che farete sciogliere a fuoco basso mescolando continuamente. Aggiungete infine il pepe ed il prezzemolo tritato; se il sugo fosse troppo denso allungatelo con un poco di latte.

Cuocete la pasta al dente, scolatela, mettetela nella padella con il condimento e mescolate bene.

Indice

1 Primi piatti **1**

Spaghetti alla carbonara 1

Farfalle al gorgonzola 1