

Carbonara con cavoletti di Bruxelles



Oggi Frasinucina propone un primo piatto appetitoso, carbonara con cavoletti di Bruxelles, cremosa, saporita e colorata.

Ecco a voi la ricetta.

Ingredienti per 2 persone

250 g di pasta corta (mezze maniche o rigatoni)

100 g di guanciale o pancetta

250 g di cavoletti di Bruxelles

2 uova (1 intero 1 rosso)

parmigiano

olio

sale

pepe

Per prima cosa lavare i cavoletti di Bruxelles sotto l'acqua corrente, dividerli a metà ed eliminare eventuali foglie esterne danneggiate.

Portare a bollore una pentola di acqua e cuocere in cavoletti per circa 10 minuti.



Nel frattempo tagliare il guanciale o la pancetta a dadini e lasciarlo cuocere in una padella a fuoco bassissimo senza aggiungere olio, pian piano rilascerà il grasso necessario.



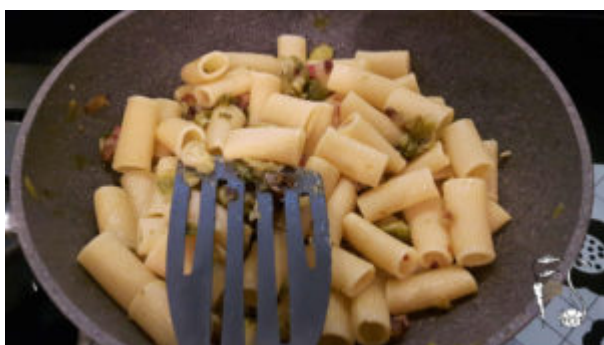
Scolare i cavoletti e aggiungerli alla pancetta, unire un filo di olio e un po' di acqua di cottura.



Cuocere la pasta e nel frattempo sbattere le due uova in una scodella, aggiungere il parmigiano il sale e il pepe.



Scolare la pasta conservando un bicchiere di acqua di cottura. Saltarla con i cavoletti e, a fuoco spento, aggiungere il composto di uova e parmigiano. Amalgamare bene per portare a cottura l'uovo mantenendo però la giusta cremosità.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altro in Pranzo al lavoro](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)