

Véritables tagliatelles à la carbonara

Ingrédients pour 5 pers:

500g de tagliatelles

5 jaunes d'œuf

100g de pancetta coupée en lanière

150g de fromage peccorino râpé

Faites cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet.

Dans une casserole, mettez les jaunes d'œufs. Ajoutez 2 louches d'eau de cuisson des pâtes et le fromage. Faites fondre sur feu doux en remuant régulièrement.

Faites revenir la pancetta dans une poêle et ajoutez la à la sauce.

Servez très chaud.