



# Spaghetti alla carbonara

## Ingédients

- 500 g de Spaghetti à la farine intégrale Senatore Cappelli Rustichella d' Abruzzo
- 150 g de quanciale émincé
- 100 g de Pecorino Romano
- 1 œuf
- 1 jaune d' œuf
- Poivre noir

## Préparation

- Mettre le jaune d' œuf et l' œuf entier dans un gros récipient et les fouetter avec un fouet ou une fourchette.
- Ajouter les 3/4 du Pecorino râpé en mélangeant bien et du poivre en abondance.
- Mettre le quanciale émincé dans un poêle antiadhésive et le faire revenir à feu très doux jusqu' à ce qu' il devienne croquant et que le gras fonde.
- Cuire les spaghetti al dente et les passer les spaghetti dans la poêle avec le quanciale à feu vif.
- Verser le tout dans le récipient avec la sauce et mélanger rapidement.
- Disposer dans les assiettes, saupoudrer avec le reste de Pecorino et un peu de poivre.