



*Elvea, festa all'italiana*

## carbonara rossa



### ingredienten voor 2 Persone

200 g di	spaghetti
2 grosse fette (1cm)	pancetta
1	cipolle rosse
200 g di	ELVEA Cubes
1	uova
foglioline di	prezzemolo tritato
	parmigiano
	olio d'oliva
	sale
	pepe

### Preparazione

Cuoci gli spaghetti al dente in acqua salata.

Taglia la pancetta in cubetti.

Affetta la cipolla rossa. Riscalda un filo d'olio d'oliva in una padella e fai soffriggere la cipolla rossa e i cubetti di pancetta finché non diventano croccanti. Aggiungi i pomodori a cubetti e un mestolo di acqua di cottura della pasta.

Rompi un uovo in un recipiente. Aggiungi due cucchiaini da tavola di parmigiano (o pecorino) e il prezzemolo tritato finemente.

Scola la pasta e condiscila con il sugo di pomodoro. Spegni il fuoco e aggiungi alla pasta la preparazione a base di uova. Condisci il tutto con pepe.

Metti la pasta in due piatti. Aggiungi ancora un po' di parmigiano prima di servire.

