BUCATINI À LA CARBONARA

Pâtes



4 personnes | 15 min | 1,5€ / PERS | Très facile

INGRÉDIENTS

- 300g de Bucatini **(Réf : 502)**
- 3 Jaunes d'œuf
- 1 pincée de Poivre noir
- 150g de Lardons fumés
- 100g de Pecorino
- 5 cl de Vin rouge

PRÉPARATION

1. Amener l'eau à ébullition
2. Rajouter le sel
3. Hacher les lardons et les mettre dans une poêle sans huile.
4. Cuire lentement à feu doux jusqu'à ce que la graisse devienne transparente. Ensuite, augmenter le feu et laisser revenir quelques minutes pour que les lardons deviennent croustillants
5. Plonger les pâtes dans l'eau
6. Garder une louche d'eau des pâtes dans un bol
7. Sortez les pâtes de l'eau juste avant qu'elles ne soient cuites (c'est-à-dire, environ après 9 minutes) et les égoutter
8. Dans un grand saladier, battre les jaunes d'œuf et ajouter la moitié du fromage (50 g de pecorino)
9. Bien poivrer. Ce plat se déguste assez poivré
10. Les verser dans le saladier, ajouter les lardons et du pecorino.
11. Bien mélanger
12. Ajouter de l'eau si nécessaire
13. Avant de servir, rajouter le reste du pecorino
14. Poivrer à votre goût