Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

# PENNETTE ALLA CARBONARA E PARMIGIANO

## INGREDIENTI PARMAREGGIO

Grattugiato fresco
Burro

## INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 300 g di pennette
- 50 g di Burro Parmareggio
- 1 cipolla piccola
- 160 g di pancetta affumicata
- 1 spruzzata di vino bianco
- 3 uova intere e 2 tuorli
- Pecorino fresco grattugiato q.b.
- 80 g di Grattugiato Fresco Parmareggio
- sale
- pepe
- Grattugiato Fresco Parmareggio q.b.

## DESCRIZIONE

Preparazione: 15-20 minuti.
Cottura: q.b.

Sciogliere il Burro in una padella larga, a parte tagliare a julienne la cipolla e rosolarla nel Burro con la pancetta tagliata a cubetti, poi sfumare con vino bianco e rosolare.
Sbattere i tuorli e le uova con un pizzico di sale, una bella manciata di pepe, il pecorino fresco e il Grattugiato Fresco Parmareggio.
Portare a bollore l'acqua per la pasta e salarla. Buttare la pasta e raccogliere qualche cucchiaio d’acqua di cottura.
Scolare la pasta al dente, versarla nella padella con la pancetta, insaporire e aggiungere le uova sbattute, poi mantecare con qualche cucchiaio di acqua di cottura delle penne.
Impiattare e cospargere con il Grattugiato Fresco Parmareggio.