



## Rigatoni alla carbonara

### 4 personnes

500 gr de rigatoni  
4 à 5 tranches épaisses de guanciale  
5 œufs (pour les œufs, c'est le nombre de personnes + 1)  
Sel et poivre  
200 gr de pecorino ROMANO râpé

### Préparation

- Dans un cul de poule, casser les œufs et séparer les jaunes des blancs, garder les jaunes uniquement, ajouter les  $\frac{3}{4}$  du fromage râpé, ajouter un peu d'eau de cuisson à mi-cuisson des pâtes (attention pas trop car il ne faut pas que les œufs cuisent) et mélanger énergiquement afin que l'appareil soit bien mousseux, poivrer.
- Faire des lardons et poêler le guanciale et laisser dorer.
- Cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée en respectant le temps de cuisson repris sur le paquet
- Mélanger les pâtes dans le guanciale sur le feu.
- Ajouter la préparation œufs + fromage. Si nécessaire ajouter un peu d'eau de cuisson.
- Saupoudrer le reste du fromage râpé.

### Bon appétit !

Pensez à chauffer vos assiettes, à 100° dans le four

