

INGREDIENTES PARA 2 PERSONAS

- ✓ 200 gr pasta de spaghetti.
- ✓ Una loncha grande de espesor de medio centímetro de tocino de mejilla de cerdo o bacán ahumado (si se encuentra yo aconsejo probar el tocino de mejilla que le da un sabor diferente y mas rico).
- ✓ 1 huevo.
- ✓ Aceite extravirgen de oliva (un par de cucharas abundantes).
- ✓ Queso pecorino (queso curado de oveja) o parmigiano
- ✓ Perejil picado.
- ✓ Pimienta negra en granos molida al momento.

PREPARACIÓN

Mientras que hierve el agua para la pasta, en una sartén se cuece a fuego bajo el tocino en poco aceite de oliva. Tiene que fundirse, no freír o dorarse,; el aceite tiene que ser poco debido que el tocino saca bastante grasa.

Mientras se bate el huevo, como si hubiera que hacer una tortilla, se mezcla con el queso de oveja rallado y el perejil picado.

A quien le gusta, para darle mas fluidez al huevo, agregar una cucharada de crema de leche.

Se cuele la pasta (al dente, como siempre!) y se mezcla con el sofrito (yo lo hago en la misma sartén).

Ahora (importante) se apaga el fuego, y se echa el huevo batido. El huevo no tiene que cocer!!! Tiene que adensarse apenas por el calor mismo de la pasta, pero quedándose fluido.

Se sirve en los platos rápidamente, para que se quede caliente. Se le echa arriba una generosa cantidad de pimienta negra rallada en el momento (es importante el sabor de la pimienta).

Atención!! A la cantidad de queso rallado porque mucho queso podría secar la salsa con el resultado de rendir todo un mazacote...y ahora, **Buon Appetito.**

Paolo



Te alimenta el alma

