



## Pâtes Paccheri carbonara avec Prosciutto crudo Pioradoro

### Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 320g pâtes paccheri
- 200g jambon cru Pioradoro
- 4 oeufs
- 4 jaunes d'oeuf
- 200g fromage Pecorino râpé
- 120g parmesan râpé
- à v. huile d'olive extra vierge
- à v. quelques brins de thym
- à v. sel
- à v. poivre noir du moulin

### Préparation

1. Faire cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau salée pendant le temps indiqué sur le paquet.
2. Pendant la cuisson des pâtes, décoquiller les œufs dans un grand bol, ajouter les jaunes et le fromage Pecorino ; assaisonner avec quelques feuilles de thym, un peu de sel, un généreux coup de poivre et bien mélanger.
3. Couper le jambon cru Pioradoro en petits morceaux avec vos mains.
4. Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une grande poêle antiadhésive et faire revenir le jambon pendant une minute ou deux jusqu'à ce qu'il soit croustillant.
5. Mélanger le reste du fromage pecorino avec le parmesan.
6. Égoutter les pâtes al dente en les laissant humides et les transférer immédiatement dans le bol avec les œufs. Remuez rapidement pour enrober les pâtes dans la sauce et laisser les œufs prendre.
7. Ajouter le jambon cru Pioradoro et mélanger à nouveau.
8. Répartir les pâtes dans les assiettes, saupoudrer le mélange de fromage, les feuilles de thym, un autre coup de poivre et servir immédiatement.

