



Paccheri alla carbonara con Prosciutto crudo Pioradoro

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 320g paccheri
- 200g Prosciutto crudo Pioradoro
- 4 uova
- 4 tuorli
- 200g Pecorino grattugiato
- 120g Parmigiano grattugiato
- q.b. olio extravergine di oliva
- q.b. qualche rametto di timo
- q.b. sale
- q.b. pepe nero dal macinapepe

Preparazione

1. Mettere a cuocere la pasta in abbondante acqua salata e cuocerla per il tempo indicato sulla confezione.
2. Mentre la pasta cuoce, sgusciare le uova in una ciotola capiente, unire i tuorli e il Pecorino; condire con qualche fogliolina di timo, poco sale, una generosa macinata di pepe e mescolare bene.
3. Spezzettare il Prosciutto crudo Pioradoro con le mani riducendolo in straccetti.
4. Scaldare 2 cucchiaini di olio d'oliva in una larga padella antiaderente e rosolare il prosciutto crudo per un minuto scarso fino a renderlo croccante.
5. Mescolare il pecorino rimasto con il Parmigiano.
6. Scolare la pasta al dente lasciandola umida e trasferirla subito nella ciotola con le uova. Mescolare rapidamente per avvolgere la pasta nel condimento e far rapprendere le uova.
7. Unire il Prosciutto crudo Pioradoro e mescolare nuovamente.
8. Suddividere la pasta nei piatti, spolverarla col mix di formaggi, foglioline di timo e un'altra macinata di pepe e servire subito.

