Spaghettoni alla carbonara di Salsiccia con Pepe Valle Maggia e rosmarino

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 480g spaghettoni
- 400g Salsiccia con pepe Valle Maggia
- 4 uova
- 4 tuorli
- 240 pecorino grattugiato + pecorino extra per servire
- q.b. olio extravergine di oliva
- 4 rametti di rosmarino
- q.b. sale e pepe nero di mulinello

Preparazione

1. Mettere a cuocere la pasta in abbondante acqua salata e cuocerla per il tempo indicato sulla confezione.
2. Nel frattempo sgusciare le uova in una ciotola capiente, unire i tuorli e il pecorino; condire con poco sale, una generosa macinata di pepe e mescolare bene.
3. Privare la Salsiccia con Pepe Valle Maggia del budello e spezzettarla grossolanamente con le mani.
4. Scaldare 2 cucchiai di olio in una larga padella antiaderente, unire il rosmarino a pezzetti e far rosolare la salsiccia per 3-4 minuti fino a renderla ben dorata su tutti i lati.
5. Togliere la padella dal fuoco.
6. Scolare la pasta al dente lasciandola umida e trasferirla subito nella ciotola con le uova.
7. Mescolare rapidamente per avvolgere la pasta nel condimento e far rapprendere le uova; unire la salsiccia col suo fondo di cottura e mescolare nuovamente.
8. Suddividere la pasta nei piatti e servirla con altro pecorino grattugiato a parte.