

Ruote alla carbonara di finocchi



Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 25

Dosi per 4 persone

Cuoci il finocchio a vapore tagliandolo prima a spicchi o mettilo a bollire in poca acqua leggermente salata. In un padella antiaderente scalda l'olio d'oliva e stufa il guanciale precedentemente tagliato a listarelle con l'aglio ridotto a fette spesse. In una terrina sbatti le uova con il pecorino ed il parmigiano grattugiati, sale e abbondante pepe; versa pochissima panna e tieni a parte.

Metti a bollire la pasta in acqua salata. Nel frattempo unisci in padella i finocchi tagliuzzati, dopo aver eliminato l'aglio e saltali bene. Sola al dente le ruote e saltale in padella.

Fuori dal fuoco, versa il composto di uova nella pasta amalgamando velocemente per renderlo cremoso, ma fai attenzione a non stracciare l'uovo. Servi subito.

Ingredienti per 4 persone

- Per la pasta:
- 400 gr di ruote

- Per il condimento:
- 1 finocchio grande
- 120 gr di guanciale
- 1 spicchio d'aglio
- 2 uova
- 1 cucchiaio pecorino romano
- 2 cucchiari di parmigiano
- 1 cucchiaio di panna da cucina
- 2 cucchiari di olio EV d'oliva
- sale e pepe