



ASSOCIAZIONE
CONTRO
L'ESCLUSIONE

PASTA ALLA CARBONARA

RICETTA PER 4 PERSONE 



INGREDIENTI



4 UOVA



OLIO



PARMIGIANO



1 PACCO DI PASTA
QUELLA CHE VUOI



1 CONFEZIONE DI
PANCETTA



SALE GROSSO



PEPE

STRUMENTI



PADELLA



PENTOLA



CUCCHIAIO
DI LEGNO



SCOLAPASTA

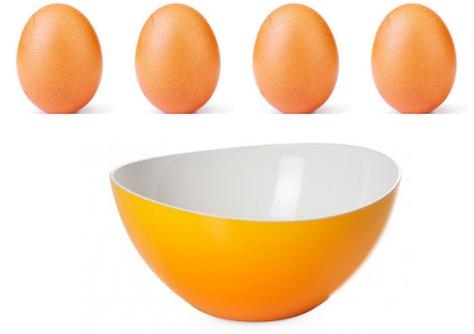


INSALATIERA
GRANDE

COME FARE LA PASTA



**PRIMA DI INIZIARE:
LAVATI BENE LE MANI
INDOSSA IL GREMBIULE**



**PRENDI LA PENTOLA
E RIMEPILA D'ACQUA**

**ACCENDI IL
FORNELLO E METTI
LA PENTOLA SOPRA
(SERVIRÀ PER LA
PASTA!)**

**PRENDI LE UOVA E
L'INSALATIERA**



**ROMPI LE
UOVA DENTRO
L'INSALATIERA**

**AGGIUNGI IL
FORMAGGIO
GRATTUGGIATO E IL
PEPE**

**MESCOLA TUTTO
CON UN CUCCHIAIO
DI LEGNO**



PRENDI UNA PADELLA



PRENDI L'OLIO



**PRENDI LA
PANCETTA E APRI LA
CONFEZIONE**



**METTI L'OLIO
DENTRO ALLA
PADELLA**



**METTI LA PANCETTA
DENTRO LA
PADELLA**



**MESCOLA LA
PANCETTA**



**QUANDO E' COTTA
AGGIUNGI LA
PANCETTA DENTRO
L'INSALATIERA**



AGGIUNGI LA PASTA



**AGGIUNGI IL SALE
GROSSO**



**METTI IL TIMER.
LEGGI SULLA
CONFEZIONE DI PASTA
QUANTI MINUTI**



**METTI LO
SCOLAPASTA
DENTRO AL
LAVELLO**



**QUANDO SUONA
IL TIMER, SCOLA
LA PASTA DENTRO
ALLO SCOLAPASTA**



**VERSA LA
PASTA DENTRO
ALL'INSALATIERA**



MESCOLA TUTTO



**SERVI LA PASTA NEI
PIATTI**



**BUON
APPETITO!**