

Ingredientes

Pasta: 100g

Parmesano: 15g

Guanciale: 60g*

*Sustituible por panceta + aceite

, , , , , , ,

Huevo: 1

Pimienta: gusto

Instrucciones

- Cortar el guanciale en tiras, ponerlo en una sartén en frío, cocinar a fuego medio y retirar
- Mezclar la yema del huevo con el parmesano y pimienta al gusto
- A la vez que lo anterior, cocer la pasta reservando un poco del agua de cocción
- Juntar todo (incluso la grasa del guanciale) usando el agua de cocción para conseguir la textura deseada