



INGREDIENTES

- › 240 G DE PASTA
- › 80 G DE TOCINETA
- › 15 G DE CEBOLLA PICADA
- › PIMIENTA NEGRA MOLIDA
- › 30 G DE QUESO
- › PECORINO ROMANO
- › HUEVOS
- › SAL AL GUSTO

PREPARACIÓN

- 1 COCINAR LA PASTA POR 12 MINUTOS CON SAL FINA.
- 2 SOFREÍR LA CEBOLLA JUNTO A LA TOCINETA EN UN SARTÉN A FUEGO BAJO.
- 3 AGREGAR LA PASTA Y MEZCLAR.
- 4 AGREGAR UNA AMARILLA DE HUEVO POR CADA 100 G DE PASTA, MEZCLAR Y SERVIR.
- 5 TERMINAR CON EL QUESO PECORINO Y LA PIMIENTA NEGRA.