

Receta KA

SPAGHETTI AL PICCOLO NICOLA

Ingredientes para 6 raciones: 300 g de espaguetis / 300 g de panceta / 6 yemas de huevo / 150 g Parmesano rallado (auténtico) / 150 g Pecorino rallado / pimienta negra / sal gorda / 1 cda de manteca de cerdo / 30 g de nueces picadas. **NOTA:** Si el tamaño de la sartén no es lo suficientemente grande para 'manejar' con comodidad la pasta utilizar otro recipiente adecuado



Elaboración

- 1. Preparando la pasta:** En una olla suficientemente grande calentar abundante agua.
2. Cuando hierva echar los espaguetis y cocer según indicaciones del fabricante.
- 3. Preparando la salsa:** cortar la panceta. Si tiene corteza cortarla primero, luego cortar en rodajas y luego en trozos pequeños.
4. En una sartén suficientemente grande echar la manteca de cerdo y dejar que se dore la panceta.
5. Rallar el Pecorino y el Parmesano. Batir las yemas en un bol y añadir el queso rallado y pimienta negra.
6. Mezclar hasta obtener una crema homogénea. Añadir un poco del agua de cocción de la pasta. Solo lo necesario para diluir un poco la crema. **(importante éste punto!)**
- 7. Terminando los espaguetis:** Escurrir los espaguetis y añadir a la sartén con la panceta y mover bien.
8. Apartar del fuego y verter la crema de huevos y queso y las nueces. Mezclar todo rápidamente. Añadimos un cucharón de agua de cocción de la pasta, de modo que los huevos se cuajen.
9. Cuando la consistencia de la salsa sea cremosa servir inmediatamente.

Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres supervisen, ayuden y se diviertan cocinando con los niños

