

Linguine di riso alla carbonara



Ingredienti per 4 persone:

350g di linguine di riso
200g di porri
80g di grana padano grattugiato
80g di prosciutto crudo
2 uova
Olio extravergine d'oliva
Sale fino
Pepe



Preparazione:

Spunto i porri, eliminando la parte verde più scura e la guaina esterna, se sciupata. Poi, li affetto molto sottili(un mm di spessore). Li faccio appassire a fuoco dolce, in una padella, con un filo d'olio e un goccio d'acqua per 5-6 minuti, finchè sono morbidi (non devono prendere colore). Aggiungo un pizzico di sale, spengo e tengo in caldo coprendo la padella.

Nel frattempo, metto a cuocere le linguine in abbondante acqua bollente salata (cuociono in 6-7 minuti, da controllare sulla confezione), tenendo da parte una tazzina dell'acqua di cottura poco prima di scolarle.

Mentre la pasta cuoce, taglio il prosciutto a striscioline di circa 3 mm(posso usare le forbici). Nella terrina in cui condirò la pasta sbatto le uova con il foraggio grattugiato e una generosa manciata di pepe. Scolo la pasta e la servo subito sulle uova, mescolando rapidamente e allungando con l'acqua di cottura tenuta da parte. Completo il condimento con i porri, anch'essi ben caldi, e con le striscioline di prosciutto crudo.