

PENNE A LA CARBONARA ET PECORINO (thermomix)



Une recette de mon partenaire [FOODYMIX](#).

Ingrédients :

- 60 g de grana padano râpé
- 40 g de pecorino râpé
- 2 échalotes
- 160 g de lardons
- 400 g de macaroni
- 4 œufs
- 1 c à c de poivre noir
- 1 c à c de sel
- 20 g d'huile d'olive

Préparation :

- Mettre l'échalote épluchée dans le bol et hacher 3 secondes à vitesse 5.
- Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter les lardons et l'huile d'olive, puis rissoler 5 minutes à 120°C vitesse 1
- Transvaser dans un saladier et maintenir au chaud.
- Faire chauffer une casserole d'eau, ajouter les pâtes et cuire selon le temps indiqué sur le paquet
- Égoutter et mélanger les aux lardons.
- Mettre les œufs, le fromage râpé, le sel et le poivre dans le bol,
- puis mélanger 15 secondes à vitesse 4.
- Verser sur les pâtes chaudes et les lardons.
- Mélanger soigneusement à l'aide de la spatule et servir les carbonaras chaudes.

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2022

<http://thermominoux.over-blog.com>