



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## PSEUDO CARBONARA

[laricciachepasticcia.blogspot.it](http://laricciachepasticcia.blogspot.it)



### Ingredienti:

spaghetti q.b.  
Olio evo Dante q.b.  
prosciutto cotto q.b.  
qualche oliva nera snocciolata  
un uovo  
sale q.b.  
pepe q.b.  
formaggio a fette  
mezza cipolla rossa  
formaggio croccante q.b.

### Preparazione:

Fate soffriggere la cipolla nell'olio e una volta caldo versate il prosciutto sminuzzato, le olive nere, fate imbiondire e salate. Nel frattempo fate cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata; una volta cotti conservate un bicchiere di acqua di cottura, scolateli e versateli nella padella col prosciutto; versate un mestolo di acqua e saltate in padella. A fuoco spento amalgamate l'uovo precedentemente sbattuto e spadellate affinché si incorpori al tutto e per aggiungere il tocco cremoso, rompete qualche fetta di formaggio, versate qualche goccia di acqua, rimestate, impiattate e servite con una manciatina di formaggio croccante sbriciolato e pepe!

