



PASTA CACIO E OVA FILANTE AL FORNO

blog.giallozafferano.it/adryincucina/



Ingredienti per 4 persone:

Aglione 1 spicchio

Olio di Oliva Extravergine per me Olio Dante

Pepe q.b.

Sale q.b.

Pecorino grattugiato 50 g

Parmigiano reggiano grattugiato 50 g

Pasta 400 g

Uova 4

200 g provola affumicata grattugiata

Cubetti di Pancetta facoltativo

Preparazione:

Mettete a cuocere la pasta in acqua bollente salata. Intanto in una ciotola, rompete le uova e sbattetele con una frusta e aggiungete sale e pepe. Poi aggiungete il mix di formaggi e mettete da parte. In una padella antiaderente scaldate l'olio extravergine e fatevi dorare uno spicchio d'aglio che toglierete non appena sarà rosolato. Quando la pasta sarà cotta, scolatela e fatela saltare per un minuto nell'olio insaporito con l'aglio. Spegnete la fiamma e versatevi il composto di uova, mescolate bene in modo che la pasta sia ben amalgamata alle uova e infine completate con la provola tritata e se volete i cubetti di pancetta. Mettete il tutto in una pirofila ed in forno a 180°-200° per circa 10-15 minuti. Prima di servire ancora un po' di formaggio grattugiato e pepe.