

Spaghetti

alla Carbonara

Υλικά (για 4 άτομα)

300	γρμ.	Spaghetti
200	γρμ.	Σάλτσα Carbonara (Sugo Carbonara - MENU),
100	γρμ.	Pancetta (σε λωρίδες),
50	γρμ.	Γάλα, Ελαιόλαδο, Παρμεζάνα (τριμμένη)

Ετοιμασία:

Σε ένα τηγάνι σωτάρουμε ελαφρά την πανσέτα με το λάδι και στη συνέχεια προσθέτουμε τη σάλτσα και το γάλα.

Βράζουμε τα Spaghetti σε μπόλικο αλατισμένο νερό και αφού τα στραγγίξουμε τα ρίχνουμε στο τηγάνι με την σάλτσα που ήδη έχουμε ετοιμάσει ανακατεύοντας καλά.

Τα σερβίρουμε ζεστά, γαρνίροντας με την τριμμένη παρμεζάνα.